

DENNIS & CISKA



150 JAAR FEEST

CISKA & DENNIS 50 JAAR, 25 JAAR GETROUWD EN
25 JAAR BAKKERIJ TOEBAST

HOE HET BEGON

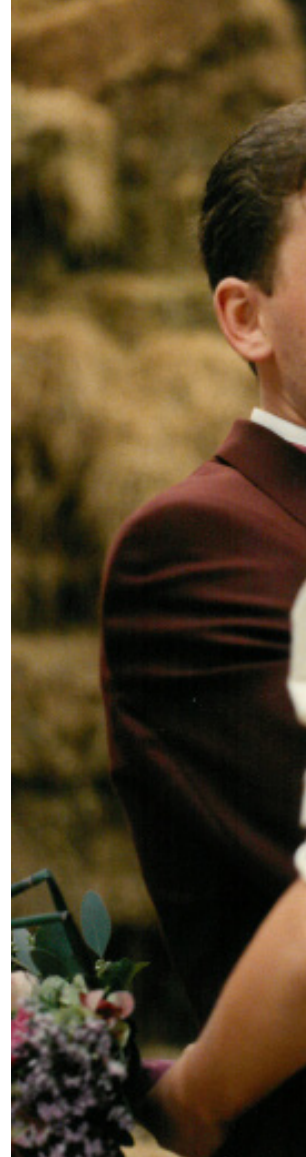
VANUIT DE LUIERS NAAR WAGENINGEN, SAMEN
BEGINNEN IN HOEVELAKEN

HET KON NIET MOOIER!

EEN SOEPELE OVENAME

SUCCESSVERHALEN

FAMILIE, (OUD) MEDEWERKERS EN LEVERANCIERS



ONDER ANDERE

Dennis en Cliska Toebast zijn enthousiaste starters in Hoewelaken. Ze laten zich leiden door een gezond streven: winst maken. (foto: Ron Jansen)





INLEIDING

Lieve Papa & Mama, speciaal voor jullie 25ste trouwdag én het 25 jaar bestaan van Bakkerij Toebast hebben wij dit magazine gemaakt. Een magazine voor, maar vooral ook over jullie. Van af dat jullie elkaar hebben ontmoet in Wageningen, tot nu, het 25 jarig bestaan van Bakkerij Toebast!

Voor dit magazine hebben we met veel mensen gesproken, zijn we de foto archieven in gedoken en hebben we de afgelopen jaren aardig in kaart gebracht. Wij vonden het ontzettend leuk om er achter te komen wie er allemaal al bij jullie gewerkt hebben, wat jullie allemaal voor marketing activiteiten hebben ondernomen en om te zien wat voor transformaties de bakkerij en winkel al hebben ondergaan. We hebben ons best gedaan om dit magazine zo compleet mogelijk te maken, maar met 25 jaar aan foto's, krantenknipsels en anekdotes, zullen we vast wat of iemand zijn vergeten. Met nog een laatste verbouwing op de planning en een jaar vol te gekke acties, is jullie verhaal nog lang niet afgelopen.

Wij en eigenlijk iedereen die meegeholpen heeft met de tot standkoming van dit magazine, zijn super trots op jullie. Op wat jullie de afgelopen 25 jaar hebben neergezet en wat jullie samen hebben bereikt. We hopen dat jullie genieten van alles wat er te lezen valt in dit magazine.

Liefs Cosette & Fabienne





CISKA

Ciska is geboren op vrijdag de 13e. Voor velen een ongeluksdag, maar niet voor Tamme & Heleen Wouda. 13 juni 1969, precies één jaar na het trouwen van Tamme & Heleen werd Ciska geboren. Trots en blij waren ze met dit gezonde meisje. Ciska was het eerste kleinkind van de familie Wouda. In september van hetzelfde jaar verhuisde de familie naar Leeuwarden, waar de banketbakkerij kwam aan de Voorstreek. Ciska kreeg genoeg aandacht in de bakkerij waar ze vaak in een wipstoeltje op de werkbank stond. Vertegenwoordigers kwamen speciaal langs wanneer ze wisten dat Ciska er was. De melkboer, die geen kinderen had, kwam graag langs om haar een flesjes te geven. Ciska was een ontzettend gemakkelijke baby die veel slaap nodig had. Eén keer in de week mocht Ciska dankzij Tante Wal een ochtend kon spelen in het 'Skrok' met andere kindjes. Tante Wal en Ome Bob waren als een Opa & Oma voor Ciska.

Als Tamme ging bezorgen, ging Ciska mee in het autostoeltje. Bij de Frico, waar Ome Bob werkte, kreeg Ciska meestal een ijsje. Ze kletste altijd heel wat af. Vroeg je of Ciska iets wilden halen of doen, zei ze al snel; Ik moet hier ook altijd werken!!

Tamme en Heleen hadden een carvan in Grouw, waar ze iedere zaterdagavond, na het eten van een patatje bij Bee Bee's naar toe vertrokken. Weg uit de drukte en lekker buiten spelen in de zandbak, lekker schommelen of later in zwemmen in het zwembad.. Ciska is altijd een slechte eter geweest. Op de terugweg van Grouw naar Leeuwarden, kon ze zo de hele weg op één korstje brood kauwen.

Met Theresa, het buurmeisje op de Voorstreek belande Ciska een keer in de dakgoot. Ciska was omhoog geklommen en stond in de dakgoot tussen de twee huizen aan de Voorstreek. Door rustig te praten kwam ze gelukkig weer veilig beneden.

25 december 1973 werd Anne, de broer van Ciska geboren. Op school werd getrakteerd en Ciska was super trots.

Ciska raakte niet uitgespeeld met poppen en vooral de barbies werden vaak en veel aan- en uitgekleed, met hele verhalen erbij. Toen later de Sint in het land kwam en Ciska al wat ouder was, ging ze op onderzoek uit op de zolder om te zien of ze wat kon vinden. En inderdaad, een barbie lag daar voor haar klaar. Heleen was er achtergekomen dat het inpakpapier al een keer uitgepakt was, dus toen de Sint kwam en Ciska iets totaal anders kreeg dan de gevonden barbie, snapte ze er helemaal niets van.

Als Tamme & Heleen op vakantie gingen naar Canada, bleef Ciska bij Tante Pietie in Harlingen. Wanneer Ciska wist dat haar ouders die dag terug zouden komen, pakte

ze haar spullen en heeft ze de hele dag bij de deur gebivakeerd (Tamme & Heleen kwamen pas 's avonds thuis).

Ciska's verjaardagen werden gevierd op de kinderboerderij. De hele

groep achterin de auto. In juni was vaak ook nog de avondvierdaagse, dus dat was vaak dubbel feest. Ciska zat op muziekles in Leeuwarden en al van jongsaf aan bij de padvindsters. Op de lagere school ging het bij Ciska niet vanzelf. Ze kon praatte als Brugman, maar het op papier brengen. Er kwamen testen maar hier kwam niets uit. Uiteindelijk heeft ze de lagere school toch goed doorlopen.

In 1980 is Tidenka geboren, het zusje van Ciska. Ciska was toen al wat ouder en een zusje vond ze fantastisch. Rondrijden met Tidenka in de poppenwagen of samen in bad.

Toen Ciska op de Mavo zat bleek dat ze dyslexie had. Eigenlijk was dit toen nog aardig onbekend. Met behulp van bijles van een student uit Groningen, ging Ciska toch

“Vroeg je of Ciska iets wilden halen of doen, zei ze al snel; Ik moet hier ook altijd werken!!”

over. Ciska heeft verschillende testen gehad en uiteindelijk kon ze bij de Hart de Ruyterschool in Groningen terecht. Maar toch was het een keuze die Ciska zelf moest gaan maken, want dat betekende wel iedere dag met de trein van Leeuwarden naar Groningen. Ciska is er voor gegaan en heeft het gehaald! Wat waren, en zijn, Tamme & Heleen trots op haar!

“We hadden altijd gezegd; wordt nooit bakker en trouw nooit met een bakker.”

Ciska wilde al snel geld verdienen en werken. Er werd een zaterdaghulp gevraagd bij banketbakker P. Kortenkaas. Na verschillende pogingen tot contact via de telefoon, heeft Ciska zich netjes aangekleed en is gewoon naar de banketbakker toe gegaan. De heer Kortenkaas had samengewerkt met de tante van Tamme, waardoor Ciska haar naam al mee had. Ciska heeft hier uiteindelijk haar eerste auto verdiend.

Na de Mavo wist Ciska niet goed wat ze wilden, eerst is ze een paar weken naar Canada geweest om Tante Nel en Oom Klaas op te zoeken. Er werd een retourticket geboekt en nagedacht over wat ze wilde doen. Eén jaar heeft Ciska het VHBO gedaan, om vervolgens toch naar de Vakschool in Wageningen te willen. Een vaak geroepen uitspraak van Tamme & Heleen was: ‘Wordt nooit bakker en trouw nooit met een bakker’. De beslissing dat Ciska toch misschien naar Wageningen wilde gaan, werd gemaakt op de dag dat de open dag was in Wageningen. Dat betekende meteen de auto in vanuit Leeuwarden naar Wageningen om toch nog een stukje open dag mee te kunnen maken.

“Bij de ijsco tent vroegen ze; waar kan ik u mee helpen? Met een kamer was het antwoord.”

Ciska werd aangenomen en vervolgens moest er een kamer worden gezocht. Dit was nog al een helse zoektocht. Bij de ijsco tent vroegen ze; ‘Waar kan ik u mee helpen?’ Met een kamer was het antwoord. Het werd (een kleine) kamer in de binnenstad van Wageningen, boven de vis winkel.

Uiteindelijk heeft Ciska vier jaar doorgebracht in een studentenhuus en in één keer haar diploma gehaald. Vanuit Friesland reden er altijd studenten met Ciska mee van en naar Wageningen, om de kosten te drukken. Die auto was een dingetje daar. Toen Ciska jarig was, hebben vrienden de hele auto ingepakt in toiletpapier. Uiteindelijk leerde Ciska Dennis kennen in Wageningen. Waardoor Dennis een jaartje langer over Wageningen heeft gedaan.

Na Wageningen kreeg Ciska meteen een baan in Alphen aan de Rijn, waar ze samen met Dennis en de vliegende hamster (die een val van het balkon overleefde) ging wonen. Samen hebben ze nog in Lichtenvoorde gewoond voor dat Dennis & Ciska vertrokken naar Hoevelaken!

Tidenka: “Als kleine zusje van Ciska en dat we 10 jaar schelen heeft zij mij veel op pad genomen. Ook samen met Dennis, ik was denk ik 10 jaar oud toen ik Dennis ontmoette. Als ze in Leeuwarden kwamen vanuit Wageningen gingen we altijd wel ergens heen. De ritjes naar Harlingen op de pier kan ik mij onder andere nog goed herinneren. Dennis is eigenlijk een bonus broer voor mij geworden, soms een irritante ;).

Dennis en Ciska hadden de bakkerij niet zo lang toen ik oud genoeg was om te werken. Dus de vakanties en feestdagen werkte ik daar regelmatig. Later ook vaker in het weekend tijdens mijn studie in Zwolle was ik daar veel aanwezig. Wat een gezelligheid, helemaal tijdens de feestdagen was het topdrukte maar super leuk om mee te maken.

Toen Ciska zwanger was van Fabienne kan ik mij nog goed herinneren wanneer ze het mij vertelden.. Ik was laat terug van stappen en ze konden helaas niet wachten dat ik wakker werd. Dus kwamen ze met z’n twee aan mijn bed en vertelde ze mij dat ik een suikertante zou worden.. geen idee waar zij het over hadden! Iets met verwennen en oppassen.. ja ik was nog niet helemaal wakker toen. Later kwam Cosette en in die periode heb ik ook veel bij de bakkerij gewerkt dus veel mee kunnen maken van kleine Co en trotse zus Fabienne.

Lieverds ik ben super trots op jullie wat jullie allemaal hebben gedaan om bakkerij Toebast zo tot stand te brengen. Dit in combinatie met jullie mooie gezin. Tuurlijk ups and downs maar jullie trekken je er doorheen. Ik ben trots jullie zusje en tante te mogen zijn! Love you!”



DENNIS

20 februari 1970 rond een uur of zeven in de avond is Dennis geboren op de Passewaay 7 in Beneden Leeuwen, de zoon van Truus & Willy Toebast. Dit was meteen een van de eerste hartverzakkingen, en zeker niet de laatste, die Truus & Willy met Dennis te verduren kregen,

“Dit was meteen een van de eerste hartverzakkingen, en zeker niet de laatste”

want volgens Truus zag hij er uit als een ‘afgestrupt knijn’ (afgestroopt konijn). Maar wat was Truus trots op haar menneke, de zoon die zij zo graag wilde. Tot dat de nachten kwamen, want Dennis was een behoorlijke huilbaby. Alles is geprobeerd om hem s’ nachts stil te krijgen, maar niets werkte. Tot frustratie van het bakkersgezin, waar iedereen weer vroeg op moest om het brood op tijd bij de parlevinkers te krijgen. Parlevinkers zijn winkels op het water die de boten bevoorraden tijdens het varen. Een oplossing was al snel gevonden; Dennis werd in de bakkerij neergezet zodat de rest tenminste kon slapen.

Als twee jarig kind was Dennis al zeer ondernemend en ging hij graag in zijn eentje op pad. De buurt verkennen en snoepjes halen bij de burens waar het maar kon. Toen hij een jaar of 5 was, ging hij op een dag een stukje verder. Naar de Waal. In de Waal liggen kribben, dit zijn lange rijen grote brokken steen die spek glad zijn en waar het water over heen klotst. Maar via deze kribben kon je wel van heel dichtbij de grote boten voorbij zien komen, moet Dennis hebben gedacht. Tegen de tijd dat Truus hem in de gaten had met zijn rode jasje en blonde haar dat bijna licht gaf, was hij al aan het eind van de krib. De paniek was erg groot, want een misstap en dan... Gelukkig heeft Truus hem op tijd van de krib kunnen halen.

Tot dat Dennis een jaar of 15 was, is hij vooral bezig geweest met kattenkwaad uithalen. De muren van de burens versieren met krijt, pruimen jatten bij de boer of kauwgomballen bij het lokale winkeltje om de hoek. Na enkele bezoeken van de politie in die periode, kon Dennis zijn hart ophalen in de schuur. Hier draaide Dennis

plaatjes, het werd een buurthangplek en er zijn heel wat jonge lui geweest die daar hun eerste biertje, wijntje of baco’tje hebben gedronken. Met behulp van eierdozen tegen de dakpannen en de muren als geluidsisolatie, werd de opening van de schuur groots aangepakt met hapjes, drankjes en de memorabele muziek van Phil Collins, in the air tonight! Vanaf toen begon Dennis ook bij Ome Henk te werken in de supermarkt op zaterdag en tijdens de vakanties. Dat betekende vroeg met Henk mee in de auto, hard werken en vervolgens rond zeven uur pas weer thuis.

Als het echt hard regende of als er sneeuw lag, ging Dennis met de bus naar school in Nijmegen, maar anders fietste hij iedere dag ruim 50 kilometer. Na Nijmegen werd de keus gemaakt om naar Wageningen te gaan, de koks opleiding. Dit was de grote wens van Willy, dat zijn zoon kok zou worden. Maar na twee jaar Wageningen kregen Truus en Willy weer een hartverzakking te verduren, want Dennis werd geen kok, maar bakker. Willy heeft wel meer dan vijftig keer gezegd: ‘Neeeee geen bakker, KOK was de bedoeling!’. Willy had toen al geweten; zo kom ik er nooit van af. Willy is nu 80 en staat nog in de bakkerij.

“Neeeee geen bakker, KOK was de bedoeling!”





**"Ik denk dat het tijd word,
na 50 jaar broertje te zijn
geweest het predicaat Broer
voor de komende 50 jaar voor
jou moet gelden."**

Maar toch is de keuze van Dennis om bakker te worden, een van zijn beste beslissingen geweest die hij toen had kunnen nemen. Met hart en nieren is Dennis echt een bakker.

Angelique: "Als grote zus die een kleine broertje heeft die grootse dingen doet, ben ik zo ontzettend trots op de persoon die je bent geworden. Je leeft je leven met zoveel passie. Alles wat je aanpakt, daar ga je voor. Met beide benen op de grond, met volle overtuiging doe je de dingen die op je pad komen. De bakkerij, de winkel de ondernemingsvereniging, sinterklaas intocht, tennissen, motor rijden en wijnproeverijen. Onze broer-zus dagen, achtbaan avonturen en skiweekenden zijn dagen met een gouden randje, je humor, waar ik altijd weer een dag voor

nodig heb om hem daarna weer feilloos op te pakken om samen vervolgens compleet in een deuk te liggen over de dingen om ons heen en te lachen om onszelf. Je zorgeloze houding om de problemen pas te zien als ze er zijn. Het ogenschijnlijke gemak waarmee je al je hobby's, werk en gezin in elkaar laat verweven is bijzonder. Je bent er voor me wanneer dat nodig is. Ook om me soms mee te laten liften op jou relativerende blik op het leven en me soms weer met beide beentjes op de grond te zetten. Net zo makkelijk pak je het op wanneer ik jou struisvogelhoofd soms weer boven aarde trek. We zijn elkaars zuivere graadmeter in tijden die er toe doen. Ik denk dat het tijd word, na 50 jaar broertje te zijn geweest het predicaat Broer voor de komende 50 jaar voor jou moet gelden."

VAN SCHOOL NAAR WAGENINGEN

**Bakkerij Toebast; Ciska en Dennis; 25 jaar bij elkaar!
Van A tot Z een topprestatie!**

“Mijn geschiedenis met Dennis gaat heel ver terug; naar begin jaren tachtig. Toen zaten wij samen op de Dr. Poels-school in Nijmegen; afdeling Consumptieve technieken, waar we beide de brood en banketrichting volgden. Als ik het me goed kan herinneren zaten we met praktijk wel bij elkaar, bij de theoretische vakken niet. Een mooie en bijzondere tijd. Dennis kwam elke dag met de Zuid-Ooster, lijn 85 vanuit ‘Benejen Eind’ of Lauwe met de bus naar Nijmegen. Ik mocht dat alleen in de winterperiode, want ik kon de rest van het jaar gerust met het fietsje. Zo werd ik als ‘Menneke uit Deest’ omgevormd tot een echte Bikkell! Die ‘Luie Lauwese’ gingen dus met de bus en dat waren een paar luidruchtige koekenbakkers; Dennis Toebast, Pieter van Os (uit Dreumel) maar ook Twan Jacobs uit Beneden-Leeuwen. Ik trok destijds veel op met Peter Verheiden uit Wamel; tegenwoordig franchisenemer bij Bakker Bart in Druten. Wat een mooie tijd was dat! Als je te laat was moesten we ons melden bij meneer Van Gent; hoofd conciërge. Als je geluk had, was je in het bezit van een roze verlofpasje. Dan mocht je te laat in de les komen, omdat bijvoorbeeld de brug bij Weurt omhoog stond. Maar als je echt veel te laat was; dan hadden ze altijd wel een klusje voor je en kon je nakomen. Op den duur bestond er een levendige handel in de verlofpasjes en volgens mij liet Dennis toen al zijn ondernemersgeest

“Op den duur bestond er een levendige handel in de verlofpasjes..”

zien...! De Dr. Poels was pas echt een school met tucht en orde! Eerst Leo Wolbert en later Harry Geurts en Tiny van Kuppeveld waren onze goede vakleraren. Mevrouw Vissers gaf ons Engelse les.....niet de knapste en meest zekere lerares; dus garantie voor menige onrustige les!

Uiteindelijk kwamen we elkaar later ook weer tegen op de Middelbare Vakschool in Wageningen. Ik ging de specialisatie banketbakken doen en Dennis de gemengde richting. Daar kwam hij Ciska Wouda tegen.

Dennis had wel kijk op Ciska en sloeg gelijk zijn slag!

Er waren niet heel veel dames die toen de Vakschool deden, dus bij menige jongen begonnen de hormonen te werken. Ik herinner me nog wel Helga van Hal, Sandra Schuijf en natuurlijk Ciska. Ciska was de rustigste (een echte Friezin), maar ook de leukste! Dennis had wel kijk op Ciska en sloeg gelijk zijn slag! In de stamkroeg Café De Kater of Het Bijenhuis hoefde hij zich alleen maar op Ciska te concentreren uiteindelijk zag Ciska ook wel in dat ze niet meer van ‘die Broaier’ afkwam. Toen ik later niet militaire dienst wilde en dus ging doorstuderen; gingen Dennis en Ciska samen verder.

En zo geschiedde....De bakkerij in Hoevelaken werd overgenomen, twee prachtige dochters werden geboren en de zaak loopt fantastisch. Het is toch echt TOPSPORT, als je dan na elkaar ontmoet te hebben op de Vakschool, na ruim 25 jaar huwelijk nog bij elkaar bent en ook nog samen een bedrijf runt! Er zijn er in bakkend Nederland niet veel die dat kunnen zeggen.

Ik zelf ben toch ook al ruim al 20 jaar in ambachtelijke bakkerijsector werkzaam. Zij het in een paar verschillende functie bij verschillende leveranciers. Maar als we elkaar ergens ontmoeten; op een beurs of event dan is het altijd wel weer leuk en een gezellig praatje. Uiteindelijk heeft Dennis in mijn ogen toch wel minimaal twee tekortkomingen..... ten eerste is hij een beetje eigenwijs en ten tweede kan hij niet zo goed kiezen. Zoals de keuze voor de verkeerde voetbalclub. Misschien gaan op voetbalgebied zijn ogen ooit nog open, alhoewel ik beter weet ;). Hoe gaaf is het dat nu ook de tweede generatie meewerkt in het bedrijf aan een mooie toekomst!



“..uiteindelijk zag
Ciska ook wel in dat
ze niet meer van ‘die
Broaier’ afkwam”

Dennis en Ciska; van harte gefeliciteerd met jullie jubileum.
Ik wens jullie vele gezonde jaren samen en veel plezier,
ook op zakelijk vlak. Ga ervoor en blijf genieten van alle
mooie dingen die het leven te bieden heeft!

Met Moas & Woalse groet; Houwje wah!”
Bart van Gelder. Verkoop leider Ambacht bij Puratos
Nederland

NOVEMBER 1994: GETROUWD!

“Lieve Ciska en Dennis,
De één 50, de ander bijna 50, 25 jaar getrouwd en 25 jaar
een eigen zaak: Bakkerij Toebast!

**“La maison le poisson rouge
cornée” ofwel
“Huize de geile goudvis”**

Het was augustus 1987, een schone Friezin en een goedgebekte jongen uit het Land van Maas en Waal togen met nog vele anderen naar de Middelbare Vakschool in Wageningen om daar, op de enige middelbare bakkersschool van Nederland, hun opleiding te gaan volgen. Beiden kwamen uit een bakkersgezin en hadden van huis uit de boodschap mee gekregen niet met een bakker te trouwen en al helemaal geen eigen zaak te beginnen...

De liefde tussen deze twee jonge mensen was al snel beklonken en dat het vanaf het eerste moment echte liefde was hebben ze inmiddels ruim bewezen! Ze gingen samenwonen op Markt 11, boven de visboer in “La maison le poisson rouge cornée” ofwel “Huize de geile goudvis” (verzonnen door Cleo en Liesbeth). Een heel klein kamertje maar ze waren tevreden. Toen een jaar later het kleine kamertje ernaast vrijkwam werd deze erbij gehuurd. Nu hadden ze een woon- én slaapkamer! De keuken en badkamer was voor gezamenlijk gebruik.

**“..wat ze voor een ander konden,
konden ze ook voor zichzelf doen
was hun idee”**

Na 4 jaar had Cis haar diploma op zak, Dennis mocht een jaartje langer studeren om het felbegeerde papiertje te behalen. Ik herinner me Alphen aan de Rijn en Lichtenvoorde (stage en werk) maar wat ze voor een ander konden, konden ze ook voor zichzelf doen was hun idee. Het resultaat is al 25 jaar Bakkerij Toebast. Een begrip

in Hoevelaken en omstreken. Hard werken, altijd vroeg op en de eerste jaren met hulp van familie en vrienden op de zondagen voor Sinterklaas en Kerst speculaas en kerststollen maken (en inpakken). Het waren drukke tijden voor jullie en voor ons ontzettende gezellige dagen waar we mooie herinneringen aan bewaren. Een maand of 2 voor Pasen werd er veel tijd en energie in het maken van de prachtigste paaseieren gestoken. Dit knutselen en prutsen was meer een vrouwending maar ook ontzettend gezellig om aan mee te werken.

Jullie ouders hebben, zeker in de beginjaren, altijd heel hard meegewerkt. Later bestond dit meewerken voornamelijk uit de kinderen verzorgen en het huishouden doen zodat jullie je vol overgave op jullie zaak konden storten. Alhoewel Willy nog lang door is gegaan met werken op de woensdag. Ja kinderen, die kwamen er ook. Twee kanjers van meiden Fabienne en Cosette.

De verhuizing naar de woonruimte boven de zaak was een verademing en maakte het, zeker met de kinderen, toch net allemaal wat makkelijker om gezin en werk te combineren. Als de meiden op bed lagen nog vlug even naar beneden om in te pakken, iets klaar te zetten of wat aan de administratie te doen.

En dan nu, 25 jaar later, zijn er plannen om nog 1 keer de winkel groots te verbouwen en uit te breiden. Is Fabienne toegetreden in jullie prachtige familiebedrijf en is er vandaag een groot feest om al jullie bijzondere feestjes samen te vieren.

Lieve Ciska en Dennis, wat kennen we elkaar al lang. De herinneringen aan onze studententijd, onze huwelijken, de geboortes van onze kinderen, ik herinner me nog een onverwacht weekend EuroDisney vanuit De Katjeskelder, een paar jaar samen op skivakantie. Door de afstand en ieders eigen leven hebben we elkaar de laatste jaren nauwelijks gezien. Jullie onverwachte bezoekje in november moet eigenlijk maar het begin zijn om onze vriendschap weer wat nieuw leven in te blazen.



Lieve luitjes, van harte gefeliciteerd met
jullie jubilea en geniet van dit mooie feest.
Liefs Hans, Nadja, Jort en Djoeke

HET KON NIET MOOIER

Voordat Dennis & Ciska in contact kwamen met Jan van Montfrans, zat Jan al meer dan 25 jaar in het vak. Jan heeft in 1976 de bakkerij van zijn vader overgenomen. Naast de bakkerij, had Jan ook een goedlopend ijsbuffet en een koffiehoekje.

"Eind 1994 hadden wij besloten de bakkerij te verkopen, ik heb toen contact gezocht bij verzekeringsmaatschappij "Bakkers Belang" en gevraagd of zij iemand wisten die eventueel belangstelling had om ons bedrijf over te nemen.

"..dit kunnen wij nooit op brengen zo compleet en goed ingericht.."

Twee weken later stonden Dennis en Ciska bij ons op de stoep, en zij dachten dit is veel te mooi dit kunnen wij nooit op brengen zo compleet en goed ingericht. Maar het tegen deel heeft zich bewezen, door dat zij het heel graag wilden hebben en wij het heel graag wilden verkopen, werden wij het snel eens. Er was van beide kanten een gunnen.

Waar ik vaak aan terug denk en nog steeds heel bijzonder vindt is, dat zij op de dag van overnamen op dinsdagochtend 1 februari het bedrijf overnamen en direct volop aan de bak moesten zonder ingewerkt te zijn want dat vond hij niet nodig - Dennis is op een maandagochtend een paar uurtjes geweest om even mee te kijken hoe alles ging. Dus ik naar huis en hij heeft nog twee keer gebeld voor een eenvoudig vraagje.

Al die jaren daarna van eerst (het pand) huren en toen kopen is zo vlekkeloos verlopen, ook dat was heel bijzonder. Wat hebben wij het ontzettend getroffen met deze twee ondernemers!

Dennis en Ciska bedankt! "
Jan en Anna van Montfrans





Dennis en Ciska Toebast zijn enthousiaste starters in Hoevelaken. Ze laten zich leiden door een gezond streven: winst maken. (foto: Ron Jansen)

ONDER ANDERE

bakkerswereld

DENNIS EN CISKA TOEBAST, HOEVELAKEN: ENTHOUSIASME VERSNELDE OVERNAME BAKKERIJ



BEDRIJFSREPORTAGE



Dennis Toebast werkt naar het eerst met een reëel doel. Dat gaat hem goed af. „Met ruim baan kan je met zulke goede producten maken“, zegt hij. De platen voor de reëelstast heeft hij vervangen door aluminiumplaten.

anders dan anderen doen. Er komt bij ons bijvoorbeeld geen geel in de winkel, dat heeft elke bakker. En minimaal eens per twee weken brengen we iets nieuws.”

Toebast heeft in de drie maanden dat hij bakkerij Montfrans nu voert gezamenlijk met de klanten vernieuwingen waarden.

‘We zijn de enige bakker in het dorp, dus dat zit wel goed’

Voor de overname en de gesprekken met de bank hebben de jonge ondernemers deskundige hulp gezocht. De financiering was snel rond. Toebast vindt de deskundigen hun gold meer dan waard. „Je betaalt ervoor, maar zij hebben dat geld dubbel en dwars terugverdiend voor ons. Daar ben ik verzot op.”

Belazord
De ondernemers hebben één doel voor ogen en dat is winst maken. Dennis ziet toekomst in kleinbrood, portierbrood en 400-grams brood, dat hij chargegewijs gemaakt en via de vriezer en de remkast verwerkt. Grootbrood kan hem gestolen worden. Hij verkoopt het wel, maar daarmee is voor hem niet de winst te behalen. Toebast: „Als ondernemer moet je een doelstelling hebben en voor ons is dat winst maken. Een half broodje kost f 2,20, daar knaait geen haan naar, terwijl ze een heel brood dat drie gulden kost duur vinden. Mensen willen belazord worden.”

Nog een voorbeeld: met Pasen verkocht Toebast zes sneetjes stol voor f 2,25 gulden. „En wat zeggen de klanten?“, aldus Toebast. „Bakker wat goed dat je ook aan de kleine huishoudens denkt. Intussen van je wel dertig gulden voor een stol.”

Het gebak verkoopt Toebast net als Montfrans op gewicht, maar er is wel iets

gedaan aan de optische beleving ervan. Rozetten op een taart worden breder gemaakt en goed aan de zijkant van de taart geplaatst, waardoor de taart groter lijkt.

De prijzen van de meeste producten hebben Ciska en Dennis gehandhaafd. „Alleen de saucijzebroodjes en de snoesjes heb ik duurder gemaakt”, aldus Ciska. „Je moet het produkt niet weggeven.” Toebast wil alle producten zelf maken van kwaliteitsingrediënten.

Onze bakker

Er zijn een aantal zaken die de twee willen veranderen. Twee daarvan zijn de naamgeving en uitstraling van de zaak met teerom. De presentatie van de producten valt tegen en aan de buitenkant valt niet genoeg op dat het om een bakkerswinkel gaat. Toebast: „Je maakt een mooi produkt, dat moet ook goed zichtbaar zijn. En een naam op de gevel zegt mij niets, je moet opvallen als bakker. De klant moet zeggen: ik ga naar onze bakker toe.”

BEDRIJFS

PROFIEL

Rechtsvorm

Brood- en banketbakkerij Montfrans in Hoevelaken is een vennootschap onder firma met 1 vestiging. Het bedrijf heeft een coffeshop.

Vestigingsplaats

Hoevelaken heeft 9600 inwoners. Montfrans is een dorpsbakker met een kleine regiofunctie. In Hoevelaken zijn 3 supermarkten gevestigd.

Arbeidsuren

Ondernemers: zo lang als nodig is. Winkel: 23 x 8 uur, 4 zaterdagkrachten, 1 oproepkracht. Banketbakkerij: 3 x 38 uur. Geen leerlingen.

Omzet

1994: 9 ton, alleen met toonbankverkoop. Er is geen verkoop aan derde/ vierde kanal. Verhouding brood:banket 60:40; moet 50:50 worden i.v.m. overbezetting banketbakkerij. Doorverkoop: bonbons en chocolade. De lunchroom heeft 15 zitplaatsen, die beter bezet kunnen worden.

Specialiteit

Geen specificiteit.

Prijzen

Grootbrood: f 2,53 - f 2,57. Gesorteerd gebak: f 2,35. Gevulde kook: f 1,30. Krentenbol: f 0,67.

Kansen/bedreigingen

Kansen zijn er voor Toebast volop, zoals de markt voor belegde broodjes, saladebuffetten en levering aan bedrijven. Eerste vereiste is dat de kwaliteit goed en constant is, eerder begint Toebast er niet aan. Bedreigingen ziet hij als uitdagingen.

1 FEBRUARI 1995

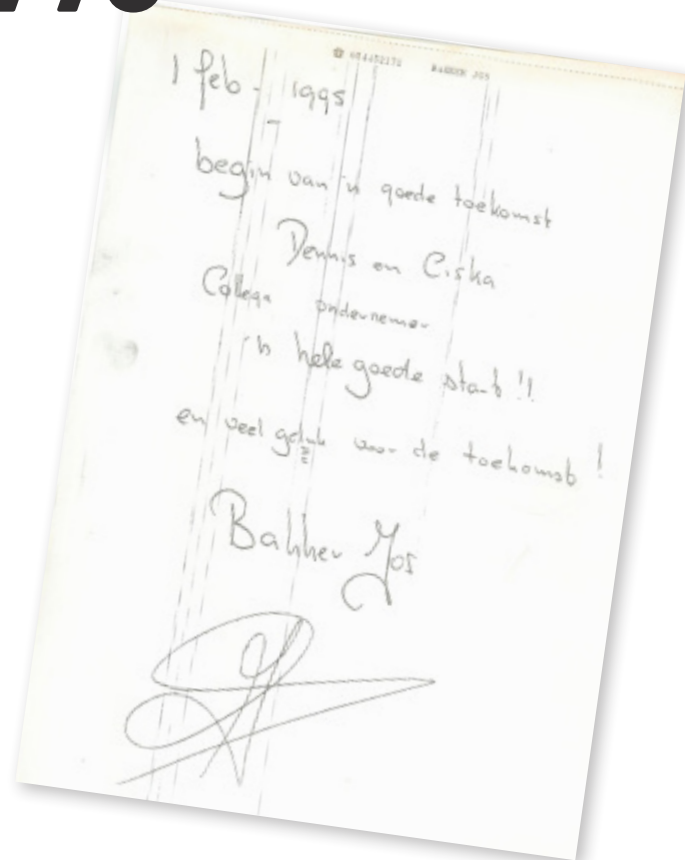
Dennis & Ciska namen de bakkerij over van Jan en Anneke van Montfrans. Eigenlijk is dit hartstikke snel gegaan, vooral omdat Jan en Anneke opzoek waren naar een leuk en enthousiast stel. Dat hadden ze met de 25 jarige Dennis & Ciska gevonden. In oktober 1994 waren de eerste gesprekken en in februari was het zo ver. Met deze overname, waren ze het onderwerp van gesprek in de bakkersland. Daarmee haalde ze ook de voorpagina van de Bakkerswereld en een uitgebreid artikel. Leuk om hier in te lezen, is dat Dennis eigenlijk niets veranderd is. Toen, 25 jaar geleden, wilde hij al vernieuwen, iedere twee weken iets nieuws in de winkel en lag zijn focus op de 400 grams broden (dat zijn tegenwoordig 450 grams broden) die in grotere charges via de vriezer en remmer geproduceerd worden. Het mooist om te lezen is zijn uitspraak over de zes plakjes stol die ze toen verkochten met Pasen. *"met Pasen verkocht Toebast zes sneetjes stol voor f 2,25 gulden. "En wat zeggen de klanten?", aldus Toebast. "Bakker wat goed dat je ook aan de kleine huishoudens denkt." Intussen vang je wel dertig gulden voor een stol."*

Tineke van de Bunt:

"Toen Bakkerij van Montfrans werd overgenomen, werkte ik er ongeveer een half jaar. Wat mij al 17 jarige zo opviel, was hoe trots Dennis & Ciska op elkaar waren en hoe positief en vol enthousiasme ze samen dit nieuwe avontuur van een eigen zaak aangingen. Het voelde al snel heel vertrouwd samen en erg gezellig.



Wij als oud van Montfrans medewerkers werden gaanderweg de jaren door Dennis 'De oude meuk' genoemd. Een stempel die wij trouwens niet als vervelend ervaarde."



Goeveneurmpjes

De eerste ludieke actie van Dennis & Ciska die terug te vinden is in de archieven. Voor Bevrijdingsdag werden duizend koekjes gebakken, gouveneurmpjes. 500 hiervan, werden gedropt met een parachute bij de zaak. Deze koekjes moesten een lokale specialiteit worden en zijn gecreeërd in samenwerking met Stichting Historisch Hoevelaken.

OP DE KORREL

Hoevelaken, 5 mei
Dennis Toebast van bakkerij Montfrans in Hoevelaken bakte voor vrijdag jl. drieduizend koekjes, waarvan er 500 aan een parachuteutje werden gedropt bij zijn zaak. De koekjes, die 'Goeveneurmpjes' heten, hebben op zichzelf niets met 5 mei te maken. Ze zijn op verzoek van de Stichting Historisch Hoevelaken gemaakt ter nagedachtenis aan J.J.A. Goeveneur, schrijver van de bekende Prikkebeen kinderboeken. De stichting wilde een specialiteit voor Hoevelaken in het leven roepen en combineerde de introductie met de 5 mei festiviteiten. (foto: Ton Kastermans)



GOEVEURMIEPES GEDROPT



VERBOD 11 OKTOBER 1995

Hoofddorps Nieuwsblad

Bakkerij-tearoom Toebast officieel geopend

Cursus Engels 55+

(Dien 11 Oktober)

HOEVELAKEN - 'We hebben nog geen naam voor het pand'. Dat zeggen Dorothea en Chika Toebast als ze terugkomen op hun bestemming, een bakkerij van Japans-Mexicaans over de straat. Op 1 oktober van dit jaar startte het bakkerij-tearoom in Hoofddorp. Het vorige week prille pand, met zijn deuren 'Van Mouton' en 'de groen', afgelopen weekend begon daar te werken. De zaak is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang.

De Dorothea van Chika officieel al bekend en van Dorothea al bekend. Het pand is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang.

De Dorothea van Chika officieel al bekend en van Dorothea al bekend. Het pand is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang.

De Dorothea van Chika officieel al bekend en van Dorothea al bekend. Het pand is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang.

De Dorothea van Chika officieel al bekend en van Dorothea al bekend. Het pand is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang.

De Dorothea van Chika officieel al bekend en van Dorothea al bekend. Het pand is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang.

De Dorothea van Chika officieel al bekend en van Dorothea al bekend. Het pand is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang.

De Dorothea van Chika officieel al bekend en van Dorothea al bekend. Het pand is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang.

De Dorothea van Chika officieel al bekend en van Dorothea al bekend. Het pand is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang.

De Dorothea van Chika officieel al bekend en van Dorothea al bekend. Het pand is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang.



De Dorothea van Chika officieel al bekend en van Dorothea al bekend. Het pand is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang. De zaak is nu al in volle gang.

BAKKERIJ TOEBAST

In oktober 1995 hebben Dennis & Ciska de naamswijziging door gevoerd en werd bakkerij van Montfrans, Bakkerij Toebast. Met het logo dat tot dit jaar nog steeds gebruikt wordt, alleen dan met rode en bordeaux accenten. Daarnaast werd ook de indeling van de winkel iets veranderd. De coffeeshop bleef, maar werd een Tearoom.



Het was:



Nu wordt het.....



Bakkerij Toebast

Beste vrienden, familie en relaties

Onze wens is in vervulling gegaan nu wij
Bakkerij Toebast
op de gravel hebben staan.

Een nieuw logo, een eigen gezicht
en de winkel is ook anders verlicht.

Op woensdag 4 oktober 1995 doen wij de deuren voor u open
Zodat u bij ons maar binnen kunt lopen.

U bent van harte welkom tussen 18:00 uur en 21:00 uur
aan de Westendorpsstraat 8 te Hoevelaken.

Dennis en Ciska Toebast

OPENING



BAKKERIJ - TEAROOM
WESTENDORPSTRAAT 8 - 3871 AX HOEVELAKEN
TELEFOON: 033-2334288
(voornamelijk Bakkerij J. v. Montfrans)

Drie Dolle Dwaze Aktie Dagen



Donderdag **5** Oktober

Vrijdag **6** Oktober

Zaterdag **7** Oktober

KOM KIJKEN IN ONZE VERNIEUWDE WINKEL

SINDS 1 FEBRUARI 1995 STAAN WIJ AL GARANT
VOOR DAGELIJKE VERSE KWALITEIT.

ZIE VOOR KNALLENDE AKTIES DE ACHTERKANT

Limburgse Vlaai in diverse smaken
10,- Bij besteding van 10,-
Krentebrood **1,-**

VRIJDAG 6 OKTOBER

Brood
mpioentjes Bij besteding van 10,-
4 stuks voor **Roomboter**
2,- speculaas
1,-

ZATERDAG 7 OKTOBER

broodjes Bij besteding van 10,-
4 stuks **4 Appelflappen**
5,- **1,-**

VOOR ALLE KLANTEN EEN
ATTENTIE
VERS UIT EIGEN BAKKERIJ

Natuurlijk werd de opening van de vernieuwde winkel gevierd met drie dolle dwaze actie dagen.



Brood uit de muur

Dat Dennis zijn tijd ver vooruit bleek te zijn en altijd in de weer is met de nieuwste gadgets, werd duidelijk met het broodautomaat. Vanaf toen kon er 24 uur per dag, 7 dagen per week 'brood uit de muur' worden gehaald. Dat zeven dagen per week was nog wel een dingetje in Hoevelaken en binnen de kerkgemeenschap is hier ook zeker over gesproken. Voor Dennis was dit weer een manier om ludiek en vooral als een van de eerste te zijn, want hij was de tweede in Nederland met zo'n apparaat. Het heeft enkel niet lang standgehouden, want helaas is het apparaat vernield door vandalen.

Bedrijfsuitje Karten

Door veel medewerkers van het eerste uur genoemd in zijn of haar herinnering, het karten in Veenendaal.



Ome maas & Tante Tiny

In 1997 werd Fabienne geboren en in 1999 kwam Cosette daarbij. Op dat moment was er nog geen plek bij de kinderopvang voor Fabienne en moest er een ander plan bedacht worden. Via de boekhouder René Leliveld kwamen Dennis & Ciska uit bij Tiny & Maas van Gulik. Vanaf september werd Fabienne iedere dag naar Maas & Tiny op de boerderij gebracht net over het viaduct, tot dat er plek zou zijn op het kinderdagverblijf. Waar Fabienne de eerste weken alleen maar kon huilen, konden Tiny & Maas daarna niet meer zonder haar. Ondanks dat er plek kwam op het kinderdagverblijf, mocht Fabienne en later ook Cosette blijven. Voor iedereen nu bekend als Tante Tiny en Ome Maas, zijn een onderdeel geworden van Bakkerij Toebast. Op dinsdag en donderdag kwam Ome Maas 's avonds het oude brood ophalen voor de koeien en varkens en ging de verse melk naar de banketbakkerij om suisse te maken. Toen de kinderen later naar school gingen, bleven ze ook tussen de middag naar de boerderij gaan.

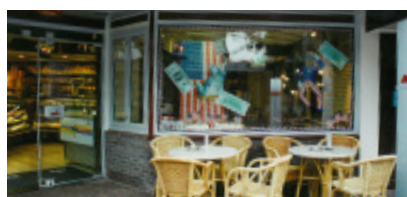




KONINGINNEDAG 1997



DORPSDAG 1998



Bakery Concepts komt met speciaal verkooppakket

Bakery Concepts komt met speciaal verkooppakket

'Ondersteuning voor bakkers met eigen identiteit'

Dennis Toebast in Hoevelaken:

'Ik wil doen en laten wat ik wil'

Overeenkomst is dat men de actie-buikdieren die steeds onder eenzelfde gedragsschema moeten verpakken, naar buiten kan brengen. De wettelijke maatregelen zijn nu in werking getreden. Het zal dus mogelijk zijn de afvalstoffen die nu door de afvalverwerkende bedrijven worden gebruikt, te gebruiken voor andere doeleinden. Het zal dus mogelijk zijn de afvalstoffen die nu door de afvalverwerkende bedrijven worden gebruikt, te gebruiken voor andere doeleinden.



— **Subscriptor** 8 April 1999

Bakery Concepts

Ondanks dat Dennis & Ciska vooral ludiek en uniek wilde zijn, zochten ze ook altijd naar de samenwerking met andere bakkers. Vooral om van elkaar te leren. Bakery Concepts sloot daarom perfect aan bij Dennis & Ciska. Ze behouden de zelfstandigheid als bakkerij, maar worden geholpen met de marketing en reclame uitingen.



Bakkerij Toebast

Een perfect begin voor uw feest

- kleur rozen
- Kleur fondant
- smaak van de vulling
- de grootte
- de vorm
- fotoprint
- etc

Winkelcentrum Deventer • P.O. 2077 • 3810 CA Deventer • Tel. 0520 491 111 • Fax 0520 491 112 • E-mail: info@toebast.nl

VIJFJARIG BESTAAN

WOENSDAG 19 januari 2000

NOG 19 NACHTJES SLAPEN...

en u gaat
een week lang
heerlijk genieten!



Westerdorpstraat 8
3871 AX Hoevelaken
tel. 033 2534286

Eigenlijk zijn ze niets veranderd, nu twintig jaar later,
houden ze het liefst weer heel Hoevelaken in spanning
over de feestweek van het jaar!

WOENSDAG 9 februari 2000

5-jarig jubileum bakkerij Toebast

Bij Bakkerij Toebast is het een week lang feest!

Dit jaar is het alweer 5 jaar geleden dat wij, Dennis en Ciska Toebast, de bakkerij aan Westerdorpsstraat overnamen van de familie Montinga. Alweer 5 jaar staan wij actief achter de toer en om de heerlijkste producten te bereiden en te bakken.

SPECTACULAIRE AANBIEDING!
WOENSDAG 9 FEBRUARI: OPEN HUIS 12.00-17.00
5 hele broden (wit, tarwe of volkoren) voor slechts f5,-
We bakken de hele dag door! (Maximaal 10 broden per klant)

DOENSDAG 10 FEBRUARI
5 croissants voor f5,-

VRIDAG 11 FEBRUARI
5 appelflappen voor f5,-

ZATERDAG 12 FEBRUARI 10.00-15.00:
KINDERSCHINK EN PROMOTIE TEAM
1 slagroomtaart voor f5,-

KINDERFESTIJN

Op zaterdag 12 februari is er van 10.00 tot 15.00 uur een leuk kinderfeestje. Kinderen worden mooi gratis geschilderd en zij krijgen muntjes.
Bovendien heeft een promotieteam gratis broodproducten uit. Kom dus zeker langs met uw kind!

BAKKERIJ TOEBAST
Westerdorpstraat 8 • 3871 AX Hoevelaken •
tel. 033 253 42 86 fax 033 253 77 58

5-jarig jubileum bakkerij Toebast!

Bij Bakkerij Toebast is het een week lang feest!

SPECTACULAIRE AANBIEDINGEN
WOENSDAG 9 FEBRUARI
1 doos met 5 gesorteerde gebakjes f5,-
1 zak met 5 krentenbollen, 5 tarwebollen en 5 witte bollen voor f5,-
DOENSDAG 10 FEBRUARI: OPEN HUIS 12.00-17.00
5 hele broden (wit, tarwe of volkoren) voor slechts f5,-
We bakken de hele dag door! (Maximaal 10 broden per klant)

DOENSDAG 10 FEBRUARI
5 croissants voor f5,-

VRIDAG 11 FEBRUARI
5 appelflappen voor f5,-

ZATERDAG 12 FEBRUARI 10.00-15.00:
KINDERSCHINK EN PROMOTIE TEAM
1 slagroomtaart voor f5,-

FEESTELIJK OPEN HUIS

KINDERFESTIJN

Op zaterdag 12 februari is er van 10.00 tot 15.00 uur een leuk kinderfeestje. Kinderen worden mooi gratis geschilderd en zij krijgen muntjes.
Bovendien heeft een promotieteam gratis broodproducten uit. Kom dus zeker langs met uw kind!

BAKKERIJ TOEBAST
Westerdorpstraat 8 • 3871 AX Hoevelaken •
tel. 033 253 42 86 fax 033 253 77 58

1 februari 2000

BAKKERIJ TOEBAST

5 jaar jong!

Let op: op vertoon van uw Millennium-pen
op di. 1, wo. 2 en donderdag 3 febr.

10% KORTING

Let op de advertentie in de Stad Nijkerk
van 2 februari.

Vanaf maandag 7 t/m zaterdag 12 febr.
Feestaanbieding om uw

2 x 5 vingers

bij af te likken.
Op zaterdag 12 februari is er van 10.00 tot 15.00 uur een leuk kinderfeestje. Kinderen worden mooi gratis geschilderd en zij krijgen muntjes.
Bovendien heeft een promotieteam gratis broodproducten uit. Kom dus zeker langs met uw kind!

**Kom mee feestvieren en
profiteer van alle aanbiedingen!**

WESTERDORPSSTRAAT 8 HOEVELAKEN
TELEFOON: (033) 253 42 86



5-jarig jubileum bakkerij Toebast!

SPECTACULAIRE AANBIEDINGEN

MAANDAG 7 FEBRUARI

1 doos met
5 gesorteerde gebakjes f5,-

DINSDAG 8 FEBRUARI

1 zak met 5 krentenbollen,
5 tarwebollen en
5 witte bollen voor f5,-

WOENSDAG 9 FEBRUARI: OPEN HUIS 12.00-17.00 UUR

5 hele broden (wit, tarwe of volkoren)
voor slechts f5,-
We bakken de hele dag door! (Maximaal 10 broden per klant)

DOENSDAG 10 FEBRUARI

5 croissants voor f5,-

VRIDAG 11 FEBRUARI

5 appelflappen voor f5,-

ZATERDAG 12 FEBRUARI 10.00-15.00 UUR:

KINDERSCHINK EN PROMOTIE TEAM

1 slagroomtaart voor f5,-



5-jarig jubileum bakkerij Toebast!

SPECTACULAIRE AANBIEDINGEN

MAANDAG 7 FEBRUARI

1 doos met 5 gesorteerde gebakjes f5,-

DINSDAG 8 FEBRUARI

1 zak met 5 krentenbollen, 5 tarwebollen
en 5 witte bollen voor f5,-

WOENSDAG 9 FEBRUARI

5 hele broden (wit, tarwe of volkoren) voor slechts f5,-
We bakken de hele dag door! (Maximaal 10 broden per klant)

DOENSDAG 10 FEBRUARI

5 croissants voor f5,-

VRIDAG 11 FEBRUARI

5 appelflappen voor f5,-

ZATERDAG 12 FEBRUARI

1 slagroomtaart voor f5,-



FEESTELIJK OPEN HUIS

KINDERFESTIJN

Op zaterdag 12 februari is er van 10.00 tot 15.00 uur een leuk kinderfeestje. Kinderen worden mooi gratis geschilderd en zij krijgen muntjes.
Bovendien heeft een promotieteam gratis broodproducten uit. Kom dus zeker langs met uw kind!

BAKKERIJ TOEBAST
Westerdorpstraat 8 • 3871 AX Hoevelaken •
tel. 033 253 42 86 fax 033 253 77 58



FEESTELIJK OPEN HUIS

KINDERFESTIJN

Op zaterdag 12 februari is er van 10.00 tot 15.00 uur een leuk kinderfeestje. Kinderen worden mooi gratis geschilderd en zij krijgen muntjes.
Bovendien heeft een promotieteam gratis broodproducten uit. Kom dus zeker langs met uw kind!

BAKKERIJ TOEBAST
Westerdorpstraat 8 • 3871 AX Hoevelaken •
tel. 033 253 42 86 fax 033 253 77 58

Ook nu waren de acties zoals
we ze nog steeds gewend zijn.
Meer dan scherp en ontzettend
verrassend. Daarin werd er ook
ontzettend ingespeeld op het
moment; de milleniumwissel.
Waarmee de milleniumpen zorgde
voor 10% extra kassakorting.

OPEN HUIS



Het vijfjarig bestaan gaf ook de ruimte voor een open huis van Bakkerij Toebast. Voor de kinderen was er voldoende vermaak met een ballonnenclown en springkussen. De bakkers konden hun bakkunsten laten zien, want door de 5 broden voor f 5 gulden, moest er gedurende het gehele open huis op woensdagmiddag doorgebakken worden. Deze actie was waanzinnig. De broden kwamen uit de oven en werden direct door de klanten bloedheet meegenomen.

Oud & Nieuw

Zeker in de begin jaren werd de gehele familie opgeroepen met de feestdagen, banketletters maken, staven maken, stollen inpakken en oliebolle bakken. Alle handjes kwamen van pas. Dit was, en is, altijd de gezelligste tijd van het jaar.



Dorpsdagmaaltijd

Een van de hoogtepunten van dorpsdag voor velen, de Dorpsdagmaaltijd. Samen met Super de Boer van Altena en Slagerij Steltenpool zorgden Bakkerij Toebast altijd voor een culinair hoogstandje welk gratis aangeboden wordt aan 500 inwoners.



Het culinaire team achter de dorpsdagmaaltijd op 31 augustus: bakker Dennis Toebast, slager-traiteur Gerard Steltenpool en Kees van Altena van de gelijknamige supermarkt. (foto: Hans Verhorst)

Dorpsdagmaaltijd weer hoogtepunt op dorpsdag

HOEVELAKEN - Het is in de afgelopen jaren uitgegroeid tot één van de gezelligste hoogtepunten van de dorpsdag: de dorpsdagmaaltijd. Dankzij de genereuze hoofdsponsoring van Jos Voskuilen (Voskuilen Interieur bv) en de culinaire kwaliteiten van de drie andere sponsors, Slagerij Toebast en Super de Boer van Altena zullen op 31 augustus opnieuw 500 Hoevelakers kunnen aanschuiven aan de dis.

Van Altena beperkte zich vorig jaar nog tot sponsoring van de dorpsdagmaaltijd, maar zal dit jaar ook actief bij het bereiden betrokken zijn. Kees van Altena zal namelijk verantwoordelijk zijn voor het voorgerecht. De keuze is hierbij gevallen op een salade.

Gerard Steltenpool van de gelijknamige Slagerij-Traitour-Partyserieus teent voor het hoofdgerecht. „Dat bestaat ditmaal uit een kalkoen-rechotel met aardappelschijfjes en diverse groenten“ vertelt Steltenpool. „Ik kies elk jaar voor een gerecht dat ik ook in de winkel verkoop en waarvan ik zeker weet dat die smaak perfect is. Het is niet zo'n kunst om iets bijzonders te maken, maar je moet ook reker weten dat de mensen het lusten. Van die kalkoenrechter weet ik zeker dat deze in de smaak valt, want deze wordt ook in de winkel heel goed verkocht.“

Het nagerecht van de dorpsdagmaaltijd wordt verzorgd door bakker Dennis Toebast. „Je mag het rustig een surprise noemen, want we

hebben op dit moment nog niet besloten wat we als nagerecht zullen serveren“ vertelt Dennis Toebast. „Ik denk dat het wellicht iets in de gebakseer zal zijn.“

De selectie van de Hoevelakers die gratis mogen aanschuiven aan de dorpsdagmaaltijd is dit jaar anders dan in voorgaande jaren. De organisatie heeft in het dorp huis-aan-huis placemats laten bezorgen, die men tot uiterlijk 31 juli kan invullen. Uit de inzendingen worden 250 personen gekozen, die op 31 augustus een maaltijd voor twee personen krijgen aangeboden. Het culinaire drietal dat de maaltijd zal gaan verzorgen heeft er in elk geval al voor heel veel zin in. „Het is elk jaar weer ontzettend leuk om te doen.“



Verbouwing winkel

In 2002 is de winkel rigoureus verbouwd. Alles er uit en alles, naar wens van Dennis & Ciska, nieuw er in. Dat betekende dat er afscheid genomen is van de tearoom, er gewerkt wordt met een in- en uitgang en dat de winkel-medewerksters voldoende ruimte hebben achter de toonbank. Dit is eigenlijk de winkel geworden, die wij allemaal nu nog steeds kennen. Tijdens de verbouwing, ging de verkoop gewoon door. Maar wel in het pand van de oude groenteman op de Wiekslag.

Pietje in de winkel

Van de MIWACO naar Noovalux naar Bakkerij Toebast. Vanaf 2002 hoort dit Pietje bij het Toebast interieur. Van 1 november tot 6 december mag hij zijn kunsten vertonen. Ondertussen zullen er al meerdere generaties zijn die opgegroeid zijn met ons Pietje.

Rekstok Piet overgewipt



Ik kwam Blokker binnen en miste in deze tijd het oude vertrouwde geluid van die zuarte Piet, die met gevaar voor eigen leven, zijn kunstjes vertoonde aan de rekstok - hoe lang heeft die wel niet zijn werk gedaan; volgens mij was ie al lid van Hella toen de winkel haar nering onder de naam MIWACO aan de man /vrouw bracht - na vraag bij de afkondames bevestigde 'het gerucht: hij is overgewipt naar de buren en vanaf 2002 te bezonderen bij Toebast - ik ben snel naar buiten gesnel en heb vijf minuten voor de etalage staan gaper.....



Ingezonden

brief

Gemiste kansen en het imago van de bakkerij

Wat wil ik zeggen over wat ik de laatste tijd over dit ondernemersgevoel en geluid heb. We moeten proberen ons het imago van de bakkerij te moderniseren, althans, als ik de mening van de 'doelkundigen' die denken er verstand aan te hebben, moet geloven.

Op Brood! Bijvoorbeeld worden er al jaren de afbeeldingen van bakkers gebruikt die voor alle Nederlandse bakkers verleden tijd zijn. Over de bakker die een 'moes' is die uit de bakkerij moet komen om naar te komen over de concurrentie.

Nu, beste dank welte, de mensen die voor u staan weten dat althans. Wat moeten de leerlingen wel niet gelachen hebben van die negatieve stellingen. Gelukkig werd dit nog besproken op een bijeenkomst met vakgenoten, zonder consumenten erbij, althans, mis-

schien zouden klanten uit medelijden de bakkerij wellicht opzoeken!

Maar in TV overtuigde nr. 40 van de Telegraaf schreef mij een nog grotere verbazing. In een geleefte van de lezer die daar erg naar in een avond geloken sprak ook Cora Doornijk, voorzitter van de onder andere de Am-Bachbakkers. Deze sprak in dit blad over dat bakkers nog veel moeten leren. Ik citeer: 'Nu staan ze letterlijk met hun kop in de oven en met hun hart naar de klanten'. Alweer een kans laten liggen om het imago van de moderne bakker naar een hoger niveau te brengen! Maarwe altijd spreken over hoe het niet moet, maar de bakkers afschelden als het om de laatste draagbare moeders zijn. Praat en schrijf op een positieve respectvolle manier over het bakkersvak als u dat toch zo-

nooit wilt zeggen of schrijven over ons. Als een bakker geen belegde broodjes verkoopt kan dat ook zijn omdat hij voortvarend ook geloven heeft en dat er geen winkel is voor die winkel? Consumenten en ook niet maar bekijkt naar voor overzichten het beste kan zijn. Beste columnist, volgende en desbetreffende, breng ons ook over liefde naar hield en praat of schrijf er respectvol over. Want u dat niet, bond dan alsnog op. Ik heb en acht jaar een brood- en bakkerijbakkerij en heb nog negatieve geloven en geloven. College bakkers en ondernemers en zijn op de goede weg. Dit zo doet.

Dennis Toebast
Bakkerij Toebast
Hoeftakken

Dennis zit tegenwoordig in het bestuur van de MOC, en heeft altijd zijn woordje klaar om het prachtige bakkersvak en zijn manier van werken toe te lichten of te verdedigen. Dat is vroeger nooit anders geweest, dat blijkt wel uit deze ingezonden brief.

SINTERKLAAS

Sinterklaasvieringen in de bakkerij

Yvonne van Eekelen:

“We hebben een aantal jaren achter elkaar met een paar collega's een Sinterklaasfeest georganiseerd in de bakkerij. Soms zonder de aanwezigheid van Sint en Piet en dan trokken we lootjes en stond de hele bakkerij vol surprises met gedichten, en lekkere hapjes en drankjes.

Ook hebben we een paar jaar het cadeautjes spel gespeeld en dat zorgde voor heel wat gelach en hilariteit. Tot twee keer toe waren zelfs Sinterklaas en Zwarte Piet van de partij. Pascal (van Hermien Brons) was Zwarte Piet en Ad (van Yvonne van Eekelen) was Sinterklaas. Maar omdat het Sinterklaaspak voor Ad veel te lang was en het Pietenpak bij Pascal veel te krap, hadden ze maar besloten om van pak te ruilen maar niet van schmink, dus kwam er een Sinterpiet en een Zwarte Klaas binnen. Dat was een leuke tijd...”



Sinterklaas in Hoevelaken

Naast dat er regelmatig Sinterklaas gevierd werd in de bakkerij, zijn Dennis & Ciska ook al jaren verantwoordelijk voor de Sinterklaasintocht in Hoevelaken. Met veel plezier

brengt Dennis ieder jaar weer 10 Pieten en Sinterklaas bij elkaar, Ciska zorgt voor de aankleding en samen maken ze er ieder jaar weer een feest voor groot en klein van!



Sinterklaasintocht: Ridder te voet



Zie ginds komt het stoombootje



Traditionele manier zijn intrede in Hoevelaken. (foto: Janus Visser)

boek in Hoevelaken

...dankt voor hun
...schudde de
...en weer heel wat
...troffen zijn
...over De Brink en
...Sinterklaas zijn
...Hoevelaken met
...in een paar-
...getrokken kwijt. Het hoge
...gontschap werd bij de voor-
...door het centrum voorafge-
...gaan door de majoretten en
...het muziekkorps van Elkan-
...de Getrouw uit Zwartebroek.
...«Het was weer een bijzonder
...geslacht bezoek», concludeert
...de Wout van Baal no afloop.
...«Ondanks het misserige weer
...was de belangstelling weer
...groot en moest de goedertie-
...mas zich tijdens zijn wandel-
...ing letterlijk een weg banen
...door de kermisbezoekers. Sin-
...terklaas vond het allemaal
...pauze en probeerde de
...juigel zoveel mogelijk, per-
...somelijke aandacht te geven.
...Hij kijkt met heel veel plezier
...terug op zijn bezoek aan Hoe-
...velaken», aldus Van Baal.



Natuurlijk arriveerde de goedertie, maar weer heel wat kinderhanden.

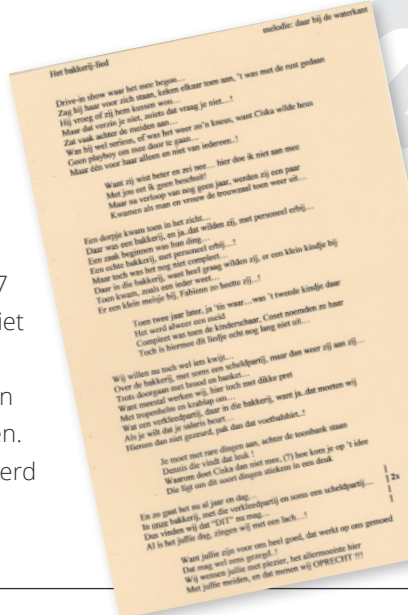
(foto: Janus Visser)

...died welkom gekregen door
...Wout van Baal, de voorzitter
...van de Hoevelakense midden-
...standvereniging. De oude
...bas kon op het podium even
...blijken van zijn ambona-
...tische toeren en was zichtbaar
...bij met de grote belangstel-
...ling. Hij wand ook enthousiast
...toezeggingen door het jeugdige
...publiek. Op het podium reikte
...Sint ook de prijzen uit aan een
...aantal winnaars van de kleut-
...plaatweddij, die rond zijn
...bezoek was georganiseerd.
...Michaël van de Brink (catego-
...rie 5 jaar), Dennis Doorn-
...kamp (categorie 8 jaar) en
...Kilian van Rooij (categorie 9
...jaar) werden door Sint per-



12,5 jaar huwelijksfeest

Al eerder hadden Dennis & Ciska een jubileum. In mei 2017 waren ze namelijk 12 ½ jaar getrouwd! Dat kon natuurlijk niet zonder feest voorbij gaan! In Hoeve Sparrendam werd de hele avond gedanst, gezongen en gedronken. Natuurlijk kon het personeel van Bakkerij Toebast hierbij niet achter blijven. Gestoken in kleding van alle omliggende collega bakkers, werd het heuze bakkerslied gezongen!



Kulmbach Ireks

Floris van Gelder:

"Het is zondagmorgen, half 8, de formule 1 was nog bezig. Daar stond ik dan samen met Carien bij jullie in de woonkamer. Theo van der Maten was er nog niet, maar jullie, Dennis en Ciska, waren al wakker. De formule 1 was tenslotte bezig. Ik weet niet meer welke GP het was, maar er werd in ieder geval 's morgens, Nederlandse tijd, geracet. Rond 07.45u kwam Theo ook binnen. Klaar om te vertrekken richting Utrecht. En wel naar het kantoor

"wat was die dronken! Hij ging vooruit lopend het kasteel in, en achteruit lopend weer weg!"

van Beko Midden. Want daar vandaan zou er een bus vertrekken richting zuid Duitsland. Eenmaal aangekomen in Utrecht, stonden er al een aantal bakkers te wachten. We waren namelijk onderweg naar Kulmbach. Hier staat de fabriek van IREKS.

Toen de bus kwam moesten we hard lachen, want de bus kwam uit Hoevelaken. Het was de VIP bus van Besseling. Super relaxed, met fijne stoelen, en zelfs een ronde zit achterin. Hier konden we de ruim 450 km naar Kulmbach wel volhouden. Onderweg een beetje getoet, geslapen, filmpje gekeken en vooral gelachen. Toen we in Kulmbach aankwamen, gingen we meteen de fabriek in. Even een rondleiding hoe en wat van de fabriek. Volgens de planning die we hadden gekregen,

hadden we 's avonds een lezing oid over het ontstaan van IREKS en de oorsprong van de fabriek. Maar in plaats daarvan gingen we richting het Kasteel van Kulmbach. Het zogenaamde Kasteel Plassenburg. We gingen gewoon aan

de zuip! Hahaha, wat nou educatief onderwijs over het bedrijf IREKS. Samen met de andere bakkers gingen we aan de schnaps. Op dit moment was het ieder voor zich. Hahaha wat hebben we gelachen om de directeur van IREKS, wat was die dronken! Hij ging vooruit lopend het kasteel in, en achteruit lopend weer weg! Verder hebben we lekker gegeten en na afloop was er nog een groep bakkers die de plaatselijke kroeg opzocht. Wij gingen maar naar het hotel terug. Lekker slapen want de volgende dag stond er wel een echte lezing op de planning. Nu over een aantal IREKS producten. Lekker lunch gehad en daarna weer een presentatie van IREKS producten. Eind van de middag met de bus weer terug richting Nederland. Onderweg ergens in Duitsland gegeten bij een restaurant die bekend was bij de directie van IREKS. Erg gezellig dus weer... 's Avonds kwamen we moe, maar met een ervaring rijker, thuis. Het was een mooie trip. **Bedankt dat we dit samen konden meemaken."**

Spakenburgse dagen

Martijn Hartog: "Ik heb op de Vakschool Wageningen de bakkerij opleiding gevolgt. Hierbij heb ik stage gelopen bij Dennis en Ciska. Het was voor mij een erg leuke en leerzame periode. Ik moest in deze stage periode dan ook een winkelopdracht doen waarbij ik een thema moest verzinnen. Als rasechte Spakenburger leek het mij dan ook wel leuk om een Spakenburgse week te introduceren met allerlei Spakenburgse koeken. Het was mega leuk om te doen. en tja.... De winkeldames hebben een week lang in klederdracht gelopen.... :) Ik wens Dennis, Ciska, de kinderen en alle medewerkers het allerbeste toe. Bij deze nogmaals bedankt voor de leuke en leerzame periode."



VERBOUWING BAKKERIJ

Ruim vijf jaar voorbereiding, negen weken knallen en toen was het zo ver. De oude bakkerij plat en een nieuwe bakkerij opgebouwd.



Kom kijken hoe
nu brood bij ons
gebakken wordt!

**ZATERDAG
19 SEPTEMBER**

OPEN HU

bij uw bu

van 08.00-

Kom kijk een keer

Mars Gro

De Stad Nijkerk *Hoevelaken* woensdag 18 maart 2009

Bakkerij Toebast draait weer

Verbouwde
bakkerij is toe-
komstbestendig

HOEVELAKEN - Na nagen welken van hard werken, zit de verbouwing erop; de bakkerij van Brood in Hantekbakkerij Toebast is omtoevord tot een op de toekomst voorbereide bakkerij. In feite zijn enns en Caska Toebast vier jaar leden al begonnen. Eerst met een en later concrete bouwtingen. In eerste instantie was wantente het er niet mee eens. er zijn ze er samen met de gente uitgekomen en zie nu het taat.

Maureen...



...nieuwe bakkerij... maakt w...

en in onze lie-
uw brood ge-
kip

strategie

demonstrations

again figure 1-100

3erpetn kleinbro

... en ... ruiken en

De hele dag proeven, september

op zaterdag 19 september

Team Bakery

Dennis & C...

kerste w
van I

De Iekke

Bakker's

TERDORPSTRAAT 2
373 42 86 FAX: 033

Nieuwe bakkerij? Dat betekent natuurlijk een open huis. Speculaas demonstraties, kinderen versieren hun eigen taartjes en Tamme maakt marsepeine figuren.

BUSINESS AWARD & BAKKER MET STER

In 2010 worden Dennis & Ciska genomineerd om kans te maken op de titel 'Beste onderneming van 2010 van de gemeente Nijkerk'. Na de verbouwing begon de crisis en hebben Dennis & Ciska een best wel pittige tijd gehad. Dat ze genomineerd werden voor deze prijs, was natuurlijk een mega opsteker. En het zou niet bij een nominatie blijven. In april hebben Dennis & Ciska, onder toezend oog van familie en personeelsleden, deze prijs in ontvangst genomen.

Bakkerij Toebast onderscheiden door gemeente Nijkerk

Dennis en Ciska Toebast van Bakkerij Toebast uit Hoevelaken kunnen hun geluk niet op. Na een moeilijke periode in het bedrijf zijn ze nu niet alleen genomineerd voor Bakker met Ster. Ook de gemeente Nijkerk gaf hen een flinke opsteker op 12 april jongstleden. De bakkerij werd namelijk uitgeroepen tot Beste Onderneming van 2010 van de gemeente Nijkerk.

Het maart werden de nominaties voor het Business Award van 2010 bekend gemaakt. Naast Bakkerij Toebast werden in de categorie MKB/detailhandel/ondernemers ook Super de Boer Velink uit Nijkerk en de Nijkersse en Hoevelakense HEMA genomineerd. Dennis en Ciska Toebast hebben volgens het juryrapport "een ultra-moderne bakkerij in Hoevelaken, waar zij ook betrokken zijn bij heel veel activiteiten". Van de zestig uitverkozen bedrijven zat Bakkerij Toebast daarmee bij de laatste drie.

spannende periode bak aan, met een climax op maandagavond 12 april. De finale werd gepresenteerd door Cjé Wenders van het NOS-journaal. Dennis Toebast liet daags erna weten dat hij te zijn met zijn prijs. "Het was een geweldige avond met een heel mooie bedrijfsfilm en een lunchdiner dat natuurlijk, na eerst een paar aspirines is dan weer aan het werk. Op naar de ster nu!"

Relevante informatie
in tijden van
Surf naar www...

Op naar de ster

De jury van het Business Award heeft bij de nominaties geleid op de ambassadeursfunctie van de ondernemers, maar ook op hun relatieve bekendheid in eigen gemeente. Een

Naast het genomineerd zijn en winnen van de prijs binnen de gemeente Nijkerk, waren Dennis & Ciska in 2010 ook in de race om kans te maken op een Bakker met Ster bekroning. Helaas bleef dit wel enkel bij een nominatie, maar desondanks was het een ontzettend avontuur en erg leerzaam om hier aan deel te nemen.



WIJ GENOMINEERD, U PROFITEERT

Vaardigheid en creativiteit bakkerij van het jaar 'vermogen door bakker met ster'. Bakkerijen, broodfabrieken en gelukken de wereldwijd of enkel producten maken kan op een, twee of drie sterren. Om een of meerdere sterren te behalen worden de deelnemende bakkerijen uitgenodigd. De prijs is in reuk en smaak een uitstekende investering. Wij hebben de eerste prijs gewonnen met onze deegjes en zijn gewonnen. Vanaf nu komt het erop van. Weiden en uit al geen sterren behaald? Op 1 juni worden tijdens het Nationale Bakkerij Gala de deelnemende bakkerijen genomineerd. Om vóór de laatste profieren van onze nominatie (teft u bakkerij drie sterrenbedingen. Dat is meer dan dat we 3 sterren gaan bakken!

Lentewolkje
NU VOOR
3.95

Aardbei Mini Slofjes
4 stuks voor
5.00

Rondo's
2 voor
1.25

VERKOZEN TOT
ONDERNEMING VAN
HET JAAR 2010!

GENOMINEERD
2010
Bakker met Ster

Open huis

Ook in 2013 is er opnieuw een open huis gegeven, waar Bakkerij Toebast een elektrische vikorn scooter heeft weggegeven aan een trouwe klant en waar de nieuwe website online ging.



20 jarig bestaan

Het is nog maar vijf jaar geleden dat het 20 jarig bestaan groots gevierd werd. Met als hoogte punt, vooral ook voor de medewerkers, het weggeven van een gratis slagroomsnitte aan iedere twintigste klant. Het was te leuk om klanten op zo'n ludieke manier onverwachts te verrassen met wat lekkers.

Voorzitter OVH

Zoals al duidelijk is geworden, vind Dennis het belangrijk om zich in te zetten voor het dorp. Na al enkele jaren in het bestuur van de Ondernemersvereniging te zitten, neemt Dennis in 2015 het stokje over van Wout van Baal als voorzitter van de Ondernemersvereniging. Zijn eerste doel? Gelijke rechten voor alle ondernemers. Hoe krijgen we die? Door een eventuele zondagsopening mogelijk te maken.

Toebast voorzitter OVH

'Nijkerk is betuttelend bezig voor ondernemers'

WHOEVELAKEN - Na twintig jaar voorzitter te zijn geweest van de Ondernemersvereniging Hoevelaken (OVH) heeft Wout van Baal onlangs overgedragen aan Dennis Toebast, eigenaar van de gelijknamige bakkerij.

Dennis Toebast, die al jaren voorzitter is van de OVH, die al in 1995 door de OVH is opgericht, heeft de OVH overgedragen aan Wout van Baal. Wout van Baal heeft de OVH overgedragen aan Dennis Toebast, die al jaren voorzitter is van de OVH. Wout van Baal heeft de OVH overgedragen aan Dennis Toebast, die al jaren voorzitter is van de OVH.

Wout van Baal heeft de OVH overgedragen aan Dennis Toebast, die al jaren voorzitter is van de OVH. Wout van Baal heeft de OVH overgedragen aan Dennis Toebast, die al jaren voorzitter is van de OVH. Wout van Baal heeft de OVH overgedragen aan Dennis Toebast, die al jaren voorzitter is van de OVH.



"Wij willen maar één ding: gelijke rechten!"

Waar de discussie eind vorig jaar werd geopend door Gerard van der Tweel, wordt er nu steeds fel gepart over een eventuele zondagsopening. 'Werkende discussie', vindt Dennis Toebast. Als voorzitter van Ondernemersvereniging Hoevelaken (OVH) heeft hij maar één doel: 'Gelijke rechten voor onze ondernemers'.

Wout van Baal heeft de OVH overgedragen aan Dennis Toebast, die al jaren voorzitter is van de OVH. Wout van Baal heeft de OVH overgedragen aan Dennis Toebast, die al jaren voorzitter is van de OVH. Wout van Baal heeft de OVH overgedragen aan Dennis Toebast, die al jaren voorzitter is van de OVH.

"Doe eens gek"

Als al deze zaken geen resultaat opleveren, is het wellicht aan de beurt van de winkeliers. 'Doe eens gek', vindt Dennis Toebast. Als voorzitter van Ondernemersvereniging Hoevelaken (OVH) heeft hij maar één doel: 'Gelijke rechten voor onze ondernemers'.

Bedrijveninvesteringszone

Naast zich hardmaken voor de mogelijkheid tot zondagsopening (waar Dennis & Ciska zelf nooit gebruik van zullen gaan maken) zet Dennis zich in om een Bedrijveninvesteringszone te krijgen in het centrum van Hoevelaken. Doormiddel van een gemeentelijke belasting komt er zo een bedrag beschikbaar voor uiteindelijk de Stichting Hartje Hoevelaken, waarvan verschillende activiteiten georganiseerd kunnen worden in het dorp. Op deze manier betalen alle ondernemers mee aan de activiteiten in het dorp en niet enkel de ondernemers die lid zijn van de ondernemersvereniging. Dit had heel wat voeten in aarde, maar uiteindelijk is de BIZ er gekomen en heeft Dennis, samen met andere actieve ondernemers in Hoevelaken, verschillende succesvolle evenementen geïntroduceerd!

Beter een goede buur dan een verre vriend.

"En zo heb ik tussen 2008 en 2017 Bakkerij Toebast leren kennen. Buurvrouw Ciska heb ik in die tijd 40 jaar zien worden. Ik heb mogen meemaken dat de buurmeiden

"Wat een man! Wat een energie! Wat een doorzettingsvermogen!"

Fabienne en Cosette naar het voortgezet onderwijs gingen, hun diploma behaalden en de eerste rijlessen mochten volgen. Maar bovenal heb ik buurman Dennis mogen meemaken! Wat een man! Wat een energie! Wat een doorzettingsvermogen! Of het nu om de uitbreiding van de bakkerij of het "illegale" skihutje op het dak betrof, als Dennis ergens zijn tanden inzet dan laat hij niet meer los. Zo ook zijn rol binnen de Ondernemersvereniging Hoevelaken. Toen Dennis voorzitter van de OVH werd en ik secretaris, heb ik Dennis pas echt leren kennen. De velen vergaderingen en bijeenkomsten die wij samen hebben gehad bij de Gemeente Nijkerk zijn op nog geen 10 handen te tellen. Twee gebeurtenissen zijn mij in het bijzonder bijgebleven. Ten eerste de verruiming van de winkeltijdenwet. Wat de grote ondernemers binnen de gemeente Nijkerk niet voor elkaar kregen lukte hem wel: een gelijk speelveld. Wat 2 kilometer verderop in Amersfoort wel mag, moet in Hoevelaken ook mogelijk zijn. Dennis was degene die het laatste zetje gaf waardoor de winkels binnen de gemeente zelf mochten bepalen of zij wel of niet open wilden op zondag. En dat terwijl Dennis daar helemaal geen direct eigenbelang bij had. Voor zover ik weet heeft hij zelf nog nooit gebruik gemaakt van deze mogelijkheid.

De tweede gebeurtenis was de invoering van de B.I.Z (bedrijven investeringszone). Dennis beseftte zich als geen ander dat een levendig en vitaal centrum cruciaal is voor het



bestaansrecht van het centrum Hoevelaken. De invoering van de B.I.Z. is de grondlegger geweest van Hartje Hoevelaken. Dit ging echter niet zonder slag of stoot. Bij de eerste draagkracht meting voor de B.I.Z. was er nog te weinig steun. Maar dankzij de tomeloze inzet van Dennis en een paar kleine, slimme, aanpassingen binnen de zone was er bij de tweede meting wel genoeg draagkracht. Maar wat hebben we peentjes gezweet. En wat hebben we moeten lobbyen. Als ik Dennis in één woord moet omschrijven dan zou ik dat niet kunnen. Zijn inzet voor zowel de bakkerij, het dorp Hoevelaken als zijn naasten is grenzeloos. En daarbij ook diep respect voor zijn vrouw Ciska en de kinderen.

"Samen met jouw gezin heb jij Bakkerij Toebast weten uit te bouwen tot misschien wel het "echte centrum" van Hoevelaken"

Want vaak hebben zij avonden alleen moeten doorbrengen omdat Dennis zich, vol passie, inzetten voor Hartje Hoevelaken, de Lions, tennisvereniging Weldam, de Taskfore Hoevelaken en ga zo maar door.

Dennis, je bent een prachtig mens waar het dorp Hoevelaken trots mag zijn. En samen met jouw gezin heb jij Bakkerij Toebast weten uit te bouwen tot misschien wel het "echte centrum" van Hoevelaken. Het kloppende hart achter Hartje Hoevelaken. **Het was mij een genoegen om jullie buurman te mogen zijn Toebastjes. Helaas teveel uit het oog verloren maar nooit uit mijn hart!"**

Henk-Jan van de Bospoort

Voormalig Supermarktmanager Albert Heijn Hoevelaken

Oktober 2008 t/m februari 2017

Opening van Duinkerken

In 2016 is de winkel van van Duinkerken van Hoevelaken naar Nijkerk verhuisd. Ter gelegenheid van de opening van de nieuwe winkel in Nijkerk, hebben Dennis & Floris een taart voor ruim 300 personen gemaakt. Gelukkig paste hij precies in de auto!



Activiteiten november 2017 de Bibliotheek Gemeente Nijkerk

Woensdag 1 november
Arzbach, Brunt & Smit

Donderdag 9 november
Terrorisme-expert
Beatrice de Graaf

Zaterdag 11 november
Taartfeest in de Bieb!

Wij organiseren activiteiten voor kinderen, jongeren en volwassenen. Ontdek al bij de website www.bibliotheeknijkerk.nl



Taartbakwedstrijd

Tijdens de eerste taartbakwedstrijd van Bibliotheek Nijkerk was Dennis samen met Masterchef en oud medewerkster van Bakkerij Toebast Hilde van Maanen de jury. De winnende taartenbakkers mochten hun eigen taart bakken onder begeleiding van de banketbakkers van Bakkerij Toebast.

BAKKERIJ TOEBAST
BROOD & BANKET

Voor een halve eeuw is de meesters brood en van meesters taart bakkerij, Bakkerij Toebast in Hoevelaken al een vast onderdeel van de regio. Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk. Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk. Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk.

De goud van venging brood, het rood van een frisse aarde in smeltende witte deeg en het venging woord van de medewerkers achter de toebast: de winkel van Dennis en Ciska Toebast. Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk. Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk.

Heeft u speciale wensen? Bijvoorbeeld een kinderstaart met bekende figuren uit 'Sinterklaas' of 'Winnie the Pooh'? Een verjaardagstaart met uw bedrijfslogo of een foto van uw kinderen? Het kan allemaal. Zo als de taart van de dag. Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk. Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk.

Warme bakkerij, het team van Bakkerij Toebast
70 3871



Feestmaand bij Bakker Toebast

Kruidnoten, speculaas, marsepein en roomboterstaven

HOEVELAKEN Het is bijna november en de tijd voor de feestmaand bij Bakker Toebast. De winkel is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk. Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk.

BAKKERIJ TOEBAST Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk. Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk.

WONNIGHEID Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk. Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk.

BAKKERIJ TOEBAST Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk. Het is nu de tijd voor een nieuw hoofdstuk.

TV Weldam

Dennis is ook al jaren actief lid van TV Weldam. Iedere dinsdagavond en woensdagavond is Dennis op de tennisbaan (of in de kantine) te vinden voor de nodige ontspanning. Het jubileum van TV Weldam kon dan ook in de bakkerij niet ongemerkt voorbij gaan.

Brood & Banket

50-jaar Tennisvereniging Weldam

En dat vieren wij mee! Speciaal voor Weldam Weldom Taart & Gebak

Een rond taartje voor 6-8 personen met een panetone cake als basis met daarop een sinaasappelvulling, gevuld met een frisse sinaasappelbavaroise voor maar € 9,95

Rolgebak met een kern van sinaasappelvulling, gevuld met een frisse sinaasappelbavaroise voor maar € 1,50

Bakkerij Toebast
Game, Set and the Match!

Westerdorpstraat 8
3871 AX Hoevelaken
www.toebast.nl
info@toebast.nl
tel: 033-2534286

MEISJES VAN DE BAKKER

In 2018 deden de Meisjes van de Bakker mee aan een pubquiz in Cafe de Slag, waar ze wonnen! Sindsdien dragen alle bakkersmeisjes de naam Meisjes van de Bakker met trots! De truien gaan iedere zaterdag weer aan voor en na werk en de t shirtjes waarmee ze met z'n alle naar de foute party gingen, worden vaak gedragen onder de bedrijfskleding.

**VVD**

In 2018 heeft Dennis zich aangesloten bij de VVD en is hij ook verkiesbaar geweest. Als lijstduwer kwam hij op de stemlijst van de VVD. Op een zogenoemde 'onverkiesbare' plek. Deze plek bleek uiteindelijk niet zo onverkiesbaar als verwacht en het had niet veel gescheeld of Dennis was ook daadwerkelijk gekozen.



van der Woerd, B. (Boudewijn) (m)	1
Staal, N. G. (Niels) (m)	2
van Hessel, H. (Richard) (m)	3
van den Heuvel, C. W. (Kees) (m)	4
Nijboer - van Dijk, J. B. (Johanna) (v)	5
Ubbels, S. (Simon) (m)	6
van Rooijen, M. C. (Michel) (m)	7
Doppenberg, J. C. (Jacqueline) (v)	8
Veer, A. R. (Bert) (m)	9
Pater, J. (Johan) (m)	10
Krook, J. G. (Jari) (m)	11
Koopman, W. (Wim) (m)	12
Toebast, D. E. T. (Dannia) (m)	13

VIKORN

Dat Ciska & Dennis fan zijn van Vikorn, is nooit een geheim geweest. Tegenwoordig wordt er op zaterdag bijna één volle oven met Vikorn gebakken. Omdat Ciska & Dennis zulke grote Vikorn fans zijn dacht Zeelandia, de leverancier van Vikorn, daar moeten we wat mee doen.

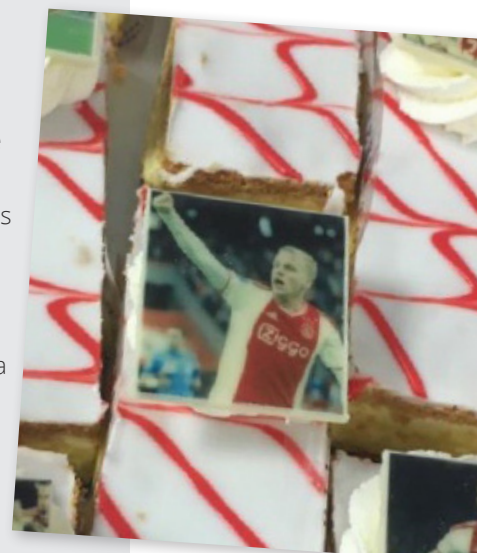
Al in de zomer verzonnen, dus toen was het wachten op... Nachtvorst! Samen met het team van Zeelandia werden alle weersvoorspellingen in de gaten gehouden. Tot dat het er opeens alle schijn van had dat de nachtvorst ging intreden wanneer Dennis in Oostenrijk was. Gelukkig bleef koning Winter nog twee nachten uit en was Dennis op tijd thuis voor de actie!

Met z'n tienden kwamen de mensen van Zeelandia (uit Zeeland) midden in de nacht naar Hoevelaken om Hoevelaken onveilig te maken. Of eigenlijk veilig te maken. Onder (bijna) alle autoruiten in Hoevelaken werd een Vikorn (deeg)krabber geschoven met daarbij een flyer voor een gratis halfje Vikorn brood. Een ludieke actie waarmee Dennis te horen was op verschillende radiostations en waar nog lang over nagepraat is.



DONNY'S

2019 was een fantastisch jaar voor Dennis zijn favoriete club, Ajax. Dat succes moest natuurlijk gedeeld worden met de klanten. Toen Ajax in 2017 de Europa League finale haalde, werd dat in de winkel al gevierd met heuze Ajax tompoucen. Toen in 2019 de knock-outfase van de Champions League gehaald werd, betekende dat Donny's (Donny van de Beek tompoucen) op alle wedstrijddagen! Wat een feest toen Ajax zelfs de halve finale haalden. De Donny's vlogen over de toonbank en eigenlijk gingen we ten onder aan hun eigen verkoopsucces, er werden bijna net zo veel tompoucen verkocht als met Koningsdag!



NIEUWE HUISSTYLE



Bijna een heel jaar zijn Dennis & Ciska er mee bezig geweest, het ontwikkelen van een nieuw logo voor Bakkerij Toebast. Want met het 25 jarig jubileum in het vooruitzicht, willen Dennis & Ciska nog één keer vernieuwen.

Dit doen ze niet alleen met een nieuw logo, een nieuwe huisstyle en nieuwe verpakkingen. Ook de winkel gaat nog één keer op zijn kop. Ze gaan voor nieuwe uitdagingen en willen vooruit. Verder ontwikkelen met chocolade en door het toevoegen van een 'koffie corner' dagen ze zichzelf en het personeel uit om te blijven groeien en leren.

In de nieuwsbrieven kreeg het personeel hints over het nieuwe logo en daarna werd het stil. In december 2019 was het zover, de logo-reveal party. Met z'n alle aan een lange tafel patat eten en daarna de logo presentatie, compleet met James Bond muziek. Iedereen was ontzettend enthousiast en zeker toen ze zagen wat ze mee naar huis kregen... het nieuwe logo!

Het nieuwe logo komt in verschillende varianten. Een paarse variant voor de broodlijn en het logo wordt gecombineerd met zwart en zilver voor de gebaks- en chocoladelijn.

Chocolade

Na het volgen van cursussen bij Callebaut, zijn er in 2019 eerst twee, maar later nog één dus drie, chocolademachines aangeschaft. Want Ciska gaat haar droom achterna en zich samen met Fabienne ontwikkelen op het gebied van chocolade. Stap voor stap zal het huisgemaakte chocolade assortiment van Bakkerij Toebast uitbreiden. Pindarotsjes, flikken, krakelingen, truffels, chocoladeletters... Straks na het verbouwen van de winkel komt er nog meer ruimte voor het produceren van chocolade en zal het assortiment verder uitbreiden.



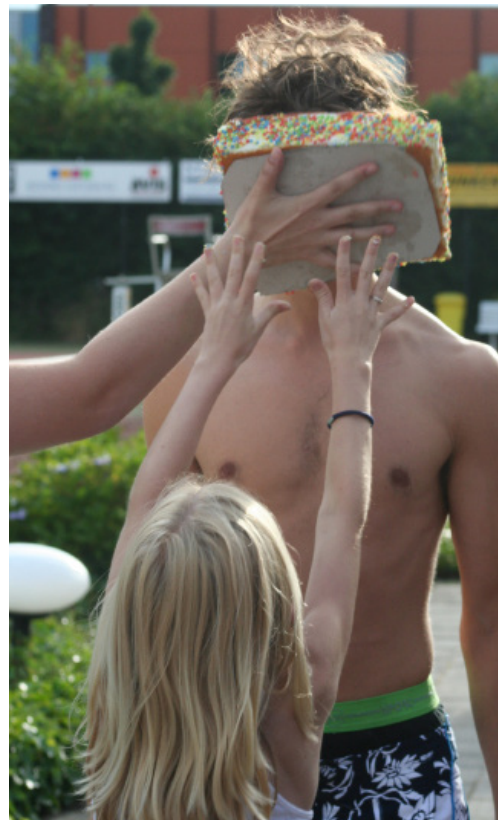
AFSCHEIDSTAART

Geliefd bij degene die nog lang niet van plan zijn te vertrekken, vooral gevreesd bij de zaterdag meiden die verder weg gaan studeren of een grote-mensen-baan vinden. Een ding is zeker, het levert iedere keer weer prachtige plaatjes op én we worden er steeds handiger in. Papier op de grond, stoel of krat die de vaatwasser in kan, afspoelen in de spoelruimte, tegenwoordig duurt het niet meer dan 5 minuten voordat het lijkt alsof er nooit iets gebeurd is. Het blijft genieten, zolang je bij de gooierende partij hoort...



Marloes Willemsen: "Ik heb niet echt een anekdote, maar wel het begin van een traditie! Want tijdens mijn laatste half jaar als bakkermeisje, ging Hilde voor de eerste keer weg....of voor de 2e keer? Dat weet ik niet meer want het was ook niet bij te houden met haar. Maar op haar laatste zaterdag moest ik tot 5 uur werken. De winkel sloot toen nog om 4 uur en toen de deur dicht ging ontstond er ineens een moorkoppen gevecht! Hilde was uiteraard de aanstichter maar ze kreeg de volle laag terug. Dennis en Ciska waren er niet, maar Tamme was niet blij! Floris kon er wel om lachen, dus toen ik zelf een paar maanden later weg ging was het geen klein moorkopje maar een volwaardige taart die ik in mn gezicht kreeg. En daarmee is de traditie geboren die jullie nu, bijna 15 jaar later (OMG!) nog steeds in stand houden!"





WERKEN BIJ EN MET BAKKERIJ TOEBAST

De archieven zijn opengebroken en herinneringen zijn opgehaald, oud medewerk(s)ers zijn gecontact, leveranciers zijn geschreven. Meer dan genoeg hebben wat willen schrijven over hun ervaringen met of bij Bakkerij Toebast. En iedereen heeft wel een wens voor Dennis & Ciska.

“Ik heb eigenlijk alleen maar goeie herinneringen aan het werken bij Bakkerij Toebast. Ik begon mijn zaterdag/vakantiebaantje daar op 15 jarige leeftijd, toen ik naar de bakkersopleiding in Wageningen ging. Begon met vruchtengebake maken, nam het over van Art-Jan. En werkte de zaterdag met Gene en doordeweek (in de vakantie) met Peter en Rabijs. Later kwam daar Floris bij.

Er werd altijd keihard skihut muziek gedraaid, op zaterdag tijdens het werk/schoonmaken. Eén keer werd Dennis erg boos. De muziek stond véél te hard en we maakten zo Fabienne wakker..... dat kon natuurlijk niet. Iedere vrijdagmiddag mochten we patat bestellen op de rekening van Toebast bij de Foodmaster. Willy Toebast kwam iedere woensdag helpen in de broodbakkerij en met de sinterklaas kwam Tamme marspeinen figuren maken en mochten wij hier bij helpen.

“De muziek stond véél te hard en we maakten zo Fabienne wakker..... Dat kon natuurlijk niet.”

Als Fabienne & Cosette naar de oppas werden gebracht op de boerderij, kwam er verse melk mee terug om room te koken voor de creme, gele en zwitserse room. En ik kan me nog een kerstpakket herinneren dat de euro kwam, en dat daar een zakje in zat met de eerste euromunten.

Bakkerij Toebast is een leuke periode in mijn leven geweest en Dennis vond het ook altijd leuk om iemand het bakkersvak te leren.” - **Denise van der Klok**

“Van harte gefeliciteerd met het jubileum van zowel jullie huwelijk als jullie bakkerij. Veel geluk voor de toekomst samen en op naar nog veel meer mooie jaren! Liefs **Frederiek**”

“Bij Toebast heb ik mijn 1e stage gehad en ik heb hier veel geleerd van het mooie vak. Ik had geluk want op m’n 1e stagedag kregen we een macaroncursus! De sfeer in de bakkerij was altijd gezellig en ik heb er een hele leuke en leerzame tijd gehad. De grootste herinnering blijft toch de taart die ik in mijn gezicht kreeg na mijn stageperiode! De slagroom zit nog steeds achter m’n oren.. Dennis en Ciska, ik wens jullie nog heel veel fijne jaren met de mooie bakkerij!” - **Mark Ruitenbeek**



“Dennis en Ciska, Gefeliciteerd met jullie jubileum van 25 jaar samen en 25 Bakkerij Toebast. Ik wens jullie nog fijne jaren in de bakkerij en samen toe!” - **Anna Martine**

“Lieve Dennis en Ciska, Allereerst van harte gefeliciteerd met het 25 jarig jubileum van Bakkerij Toebast. Een bakkerij waar ik altijd met ontzettend veel plezier gewerkt heb, zelfs meerdere keren. Van Dennis en Ciska heb ik veel mogen leren, ze zijn allebei gedreven en zetten zich allebei op hun eigen manier in voor Bakkerij Toebast. Naast het harde werken was er ook altijd wel een plekje voor een klein dolletje, maar de klant en kwaliteit staan voorop en niets voor niets natuurlijk want 25 jaar jubileum bereik je natuurlijk ook niet zomaar. Altijd een gezellig team met elk seizoen weer nieuwe werkkleding, oja en de verbouwing van winkel en Tearoom naar alleen winkel. Dit is hoe ik me Bakkerij Toebast herinner. Bedankt voor de fijne samenwerking en ik wens jullie nog ontzettend vele goede jaren, samen met jullie lieve dochters.

Lieve groet,
Denise Vincent-Fijnenberg”

“Lieve Dennis en Ciska,
Van harte gefeliciteerd met het 25 jarig bestaan van bakkerij Toebast! In de 25 jaar tijd dat jullie bakkerij toebast hebben, heb ik 1 jaar lang bij jullie mooie bakkerij mogen werken. Dat ene jaar dat ik deel heb mogen maken aan jullie gezellige team heb ik als een ontzettend leuke tijd ervaren. Vandaar dat de beslissing om uiteindelijk op te zeggen onwijs moeilijk was, haha! Ik wil jullie heel erg bedanken voor de ontzettend fijne en leuke tijd die ik bij jullie bedrijf heb gehad. De gezellige zaterdagen werken, de leuke personeelsuitjes en de super fijne werksfeer, dankzij jullie!

In het bijzonder wil ik graag de pubquiz in sportcafe de slag benoemen aangezien jullie ons als team aangemoedigd hebben & wij met onze mooie “meisjes van de bakker” truien iedereen die avond hebben laten zien hoe leuk wij het werken bij jullie vinden!

Dennis & Ciska, heel erg bedankt dat ik deel mocht uitmaken van jullie team, de overheerlijke broodjes en taartjes & de fijne werksfeer!
Ik wens jullie veel geluk toe & hoop dat jullie nog heel lang al het lekkers uit jullie winkel mogen verkopen!

Liefs **Marit**”

“In mijn eerste jaar bij de bakker heb ik een keer door een domme inschatting wat betreft zwaartekracht 3 moorkoppen zo op de grond laten vallen met het plaatje er bovenop. Ik was zo enorm zenuwachtig dat ik op mijn kop zou krijgen, maar toen Ciska naar me toe kwam zei ze: “Ach geeft niks, ga er maar vanuit dat zulk soort dingen nog vaker kunnen gaan gebeuren.”

“Iedereen staat voor je klaar, is superlief en behulpzaam en fouten maken mag.”

Ik was zo ontzettend opgelucht, en dit vat ook perfect de sfeer bij de bakkerij samen. Iedereen staat voor je klaar, is superlief en behulpzaam en fouten maken mag. Bedankt voor de afgelopen 3 jaar, op naar de volgende en moge Bakkerij Toebast minstens nog 25 jaar bestaan!

Groetjes, **Maritza**”

“Wat begon als een normale zaterdag in de bakkerij eindigde in een competitieve wedstrijd met wel één spelend team. Het was de tijd van de Olympische



Winterspelen en de verschillende sporten hielden iedereen in de ban. In de kantine stond de televisie aan zodat geen één wedstrijd gemist kon worden. Eén sport hield iedereen bijzonder bezig: curling. Toen de kans zich voordeed deze prachtige sport zelf te beleven, lieten we die natuurlijk niet schieten. Achter werd geschrobd en alles was spekglad. Een ‘curling steen’ (voor andere een gewoon krukje op wieljes) en bezems waren al snel gevonden. Floris zou het krukje met precisie de baan op duwen terwijl Cosette en ik de bezems zouden hanteren met als doel het krukje op de met afwasmiddel aangegeven roos te krijgen. Na enkele oefenrondes was de tijd aangebroken voor de alles beslissende laatste zet. De spanning steeg. Floris (met concentratie in zijn ogen) duwde het krukje, Cosette en ik bezemde als gekken, het krukje kwam dichterbij zijn doel, en ... SCORE!!

Groetjes, **Stephanie Kool**”

“Lieve Dennis en Ciska,
Gefeliciteerd met jullie trouwdag en met het 25 jarig bestaan van de bakkerij. Ik vond het heel fijn dat ik van 22-11-2016 tot 07-04-2017 bij jullie stage mocht lopen. Vanaf dag 1 voelde ik me thuis bij jullie, en ik heb heel veel geleerd. Heel veel plezier en succes voor de toekomst en op naar de volgende 25 jaar.

Dikke kus, **Karin Mantel**”

“Hartelijk gefeliciteerd met dit mooie jubileum!
Groeten,
Jan”

“Mijn tijd bij Bakkerij Toebast heb ik als superleuk ervaren! Ik vond het gezellig met de andere meiden die er werkten (o.a. Aartje, Helen, Hilde, Marije, Mirjam, Evelien) en als ik s’ochtends vroeg om 7.30 binnen kwam, was Dennis of heel chagerijng, of heel vrolijk en maakte hij veel grapjes. Ciska was altijd de rust zelve in mijn beleving!

“Toebast was echt mijn leukste bijbaantje ooit!”

De personeelsuitjes waren altijd gezellig en goed geregeld, en de traditionele taart in mijn gezicht na mijn laatste werkdag vergeet ik ook nooit meer... Toebast was echt mijn leukste bijbaantje ooit!

Ik wens Dennis en Ciska nog vele mooie en succesvolle jaren toe en misschien tot 31 december, want ik kom nog elk jaar terug voor de oliebollen” - **Inge Kuijt**

“Beste Dennis en Ciska Toebast.

Ik kom al een tijdje bij jullie over de vloer met de chocolade van Dragee. Bij jullie is het altijd gezellig in de koffie ruimte even een cappuccino met Ciska en het andere personeel, dat dan ook altijd wel iets leuks heeft te vertellen. Jullie zijn hard werkende ondernemers die er nog steeds voor het ambacht gaan. Ik hoop dan ook dat jullie nog zeker 25 jaar doorgaan en misschien het stokje overgeven aan je dochters.

Met vriendelijke groet
Wytze Nijboer.
Dragee”

“Met veel plezier denk ik terug aan de tijd dat ik bij Bakkerij Toebast heb gewerkt. Het begon toen ik 17 jaar was als bijbaantje op zaterdag. Wat was dat vroeg opstaan zeg, zeker in de winter, in het donker op de fiets naar de bakkerij.

Maar zodra je in de buurt kwam, kwam de geur van vers gebakken brood je al tegemoet. Dan was je meteen je bed weer vergeten. Vanuit de kou/stilte buiten kwam je altijd binnen in gezelligheid en warmte. De bakkers waren altijd al druk in de weer. Voordat de winkel open



ging, opstarten met alles klaarzetten en inpakken. Het was altijd hard aanpoten, er was altijd voldoende werk te doen, maar daardoor vloog ook de werkdag voorbij. Na afloop overgebleven brood en gebak mee naar huis, heerlijk! Ik heb het altijd ontzettend naar mijn zin gehad!

Dennis en Ciska, Van harte gefeliciteerd met het 25-jarig bestaan van de bakkerij. Wat een mooie prestatie! Bedankt voor de leuke tijd en gezellige jaren. Ik wens jullie nog veel werkplezier in het mooie bedrijf dat jullie hebben opgebouwd!” - **Tamara van de Poll**

“Hoi Dennis en Ciska, alle eerst gefeliciteerd met het 25 jarige bestaan! Ik heb een half jaar stage bij jullie mogen lopen vanuit Vakschool Wageningen in 2007 en moet oprecht zeggen dat het mijn leukste en leerzaamste stage van allen was!

Maar het geen wat ik mij nog het meest herinner is samen werken met Floris, en dan dat raam vanuit de banketbakkerij naar buiten waar elke keer dat meisje van de snackbar langs kwam (weet haar naam niet meer). Waar het dan een gewoonte was bij jullie om op je laatste dag een taart in je gezicht gegooid te krijgen had iemand dus geregeld dat zij dit kwam doen bij mij... Terugrijdend vanuit Hoevelaken naar Sleen (Drenthe) zuur ruikend naar slagroom die dag... maar wat heb ik veel geleerd en mogen doen bij jullie! Bedankt daarvoor!

Groet **Paul Steenbergen”**



“Lieve Ciska en Dennis,

Gefeliciteerd 25 jaar Toebast! Wat speciaal om daar deel van uit te maken. Jullie hebben een prachtig bedrijf met liefde opgebouwd. Het is ook daarom dat ik met veel plezier al jaren bij jullie werk. Er zat een kleine stop in de jaren, maar Toebast is in die periode niet weggeweest uit mijn leven.

We gaan even terug in de tijd. Ik weet nog goed dat Karijn vertelde dat ze personeel zochten bij de bakkerij omdat Ciska in verwachting was van haar eerste kindje. Wat was dat spannend om te bellen, maar ik heb het gelukkig gedaan. De dag van de sollicitatie zat ik bij jullie op kantoor. Jullie vroegen aan mij of ik goed kon hoofdrekken... natuurlijk kon ik dat, geen probleem... Vrij snel kwam ik erachter dat terugtellen en als klanten er extra geld bijgaven om mij te “helpen” het toch iets moeilijker was dan ik had gedacht. Ik hoop dat ik toen niet te veel geld heb gekost. Maar wie weet heeft het wel klanten opgeleverd. Daar bij bakkerij Toebast, daar hebben ze lekker brood en als je door dat blonde meisje geholpen wordt krijg je nog geld toe ook. Maar uiteindelijk is het kwartje gevallen en is het goed gekomen.



“Het rode draadje is nog lang niet op en ik kijk uit naar de aankomende jaren..”

door mijn leven worden. Waarin mooie herinneringen liggen over de beginjaren...Yvonne, Tineke, oude Peter, W.J, al liggend achter de toonbank stiekem paaseitjes eten, af een toe een muisje die op zijn dooie gemak langs de broodsnijmachine liep en maar blijven lachen tegen de klanten, de befaamde broodautomaat, de Tearoom, zelf eiersalade maken, oude Peter die met de gasfles het oude gasstel probeerde aan te krijgen voor die overheerlijke omeletten. En natuurlijk Floris, hij kwam samen solliciteren met zijn moeder. Sommige dingen vergeet je gewoon niet.

Voor een periode van 4 maanden zou ik bij jullie komen werken. Het zijn er een paar meer geworden. Nadat Fabienne was geboren en Ciska weer aan de slag ging mocht ik terugkomen en fulltime aan de slag bij jullie. Dat is de juiste beslissing voor mij geweest. De bakkerij zal een rode draad

Er kwam nog een lief meisje bij Cosette. Twee lieve dochters die ook in de bakkerij gaan werken. Het is een echt familiebedrijf waar je bij mag horen. Personeelsleden komen en gaan, hechte vriendschappen ontstaan en zelfs relaties op de werkvloer. Kortom genoeg materiaal om er eens een goed boek over te schrijven.

De personeelsfeestjes waren altijd een succes. Het zigeunerfeest heeft vooral indruk gemaakt. Op een stoel, midden in de zaal iedereen die naar je kijkt, kwam er een zigeuner met zijn viool bij mij staan spelen, terwijl hij aan het spelen was ging dat vioolstokje door mijn net gekrulde pony. Niemand zat aan mijn pony!!!! Deze herinnering moest ik even plekje geven.

Avondje sinterklaas vieren in de bakkerij en de strijd om de cadeautjes. Ik kan me nog een hele mooie onderbroek herinneren. Mochten jullie die specifieke onderbroek vergeten zijn kan je even kijken op de foto.

Dan komen de herinneringen vanzelf weer naar boven drijven.



In de afgelopen jaren hebben jullie vaak voor mij en mijn gezin klaargestaan en dat is iets waar ik heel dankbaar voor ben. Mijn wens is voor jullie dat de toekomst gaat geven waar jullie op hopen en dat de nieuwe winkel gaat worden zoals jullie het voor jullie zien. Daarbij hoop ik dat bakkerij Toebast nog heel lang bakkerij Toebast blijft. Een plek waar je graag komt en waar klanten met plezier hun broodje komen halen. Even dat kletspraatje met de buurvrouw en ondertussen word je tarwebroodje gesneden. Echt dorps. Bakkerij Toebast is een stukje Hoevelaken geworden. Het rode draadje is nog lang niet op en ik kijk uit naar de aankomende jaren waarin nieuwe herinneringen gemaakt gaan worden. **Liefs Hermien.”**



“Lieve Dennis en Ciska,

Hartelijk gefeliciteerd met jullie 25 jarig huwelijk! Wat een mijlpaal! Net zoals ik het werken bij jullie heb ervaren. Via Karijn Delen kwam ik binnen, ik geloof in 1997 en ben gebleven tot 2002. Het was een belangrijke periode voor mij, want ik ging in die periode op eigen benen staan. Kreeg verkering met Karijns broertje Jurrian en ging later uit huis en studeren in Groningen. Op de vrijdagavond en zaterdag bleef ik bij jullie werken en wat waren mijn huisgenoten blij met het brood wat ik na het weekend meenam naar Groningen. Ik heb bij jullie geleerd hoe belangrijk de behandeling van de klant is en gebruik dat nog altijd in mijn huidige werk. Als ik nu foto's op Facebook of Instagram zie, dan zie dat jullie niet veel veranderd zijn, maar Fabienne en Cosette des te meer! Want zij werden beiden in die tijd geboren, wat bijzonder om in zo'n familiebedrijf dat van dichtbij te kunnen meemaken. En nu zijn zij alweer (bijna?) volwassen! Jullie zijn een prachtig gezin en ik wens jullie heel veel geluk voor de toekomst. Het was heel fijn om bij jullie gewerkt te hebben.

Hartelijke groeten,
Marieke Kempen”

“Jubilaressen Ciska & Dennis ontmoette ik voor het eerst in 1998 toen Ciska bij Aloys Lurvink in Doetinchem werkte en Dennis bij Jos Knippenborg in Zieuwent. Als nieuwe Dohler vertegenwoordiger maakte ik kennis met een wat terughoudende Ciska en een aanwezige Dennis. Toen al was het duidelijk dat Dennis ooit een eigen bedrijf zou gaan beginnen, hij was namelijk een bakker in hart en nieren en verstand van zaken iets wat ik later ook in Ciska terug zag.

**“Dit tot grote frustratie van beide,
je zou het ze in de strot willen duwen!!”**

Wat fantastisch dat die 2 elkaar leuk gevonden hebben en een eigen bakkerij begonnen in Hoevelaken, de oude bakkerij van Jan van Montfrans. In het begin opbouwen en roeien met de riemen die ze hadden en van alles willen proberen.

Als ik iets nieuws had dan wilden ze dat hebben, alleen het Hoevelaakse publiek is zeer terughoudend met nieuwe dingen dus er mislukte van alles in de verkoop ervan. Dit tot grote frustratie van beide, je zou het ze in de strot willen duwen!! Door de jaren heen is er wel een hoop gelukt gelukkig en diverse keren heb ik bakkerij Toebast mogen

helpen met het geven van een demonstratie of helpen met een verkoop actie tijdens vorige jubilea.

Het zijn 2 bevlogen lieve mensen waar ik graag op bezoek kom en ons bedrijf Dawn vertegenwoordig.

Inmiddels 25 jaar bakkerij Toebast, een tijd en bedrijf om trots op te zijn. Ciska en Dennis van harte gefeliciteerd !!!” -

Theo van Kippersluis, Vertegenwoordiger
Demonstrateur Dawn Foods Benelux

“Lieve Ciska en Dennis,

Tja wat zal ik schrijven....ik ben net een jaar bij jullie in dienst. Heel blij dat ik de kans van jullie heb gekregen om weer aan het werk te gaan!

Ik geniet van het werk...weer collega's te hebben, het contact met de klanten. Ook al heb ik op dinsdagavond vaak al weer weekend. Veel respect voor jullie... een eigen zaak hebben is mooi, maar ook erg hard werken. Ik wil jullie van harte feliciteren met jullie 25 jarig jubileum. Wens jullie heel veel goeds toe voor de aankomende jaren. Op naar de volgende 25 jaar!

Liefs **Alinda**”

“Beste Dennis en Ciska, van harte gefeliciteerd met jullie 25 jarig bestaan! Ik heb jullie helaas niet heel lang gekend maar ik heb er wel een hele leuke stage aan over gehouden met Floris en Jan. Tijdens mijn stage merkte ik dat jullie veel hart hadden voor de bakkerij wat je terug zag in de producten maar ook in de omgang naar jullie klanten toe. Ik wens jullie nog het allerbeste toe, zowel in gezondheid als met de bakkerij.

Groetjes, **Lianne**”





“Lieve Dennis en Ciska,

Gefeliciteerd met het 25-jarig bestaan van Bakkerij Toebast. In mei 2015 ben ik begonnen als verkoopmedewerkster bij de Bakkerij voor de zaterdagen. Ik was net 16 en eindelijk oud genoeg om bij Bakkerij aan de slag te gaan. Via mijn ouders (Gert en Conny van Deuveren) ben ik in contact gekomen met Dennis en daarna met Ciska. Fabienne en Cosette kende ik al goed omdat we samen op basisschool de Hoeve hadden gezeten en Cosette en ik dezelfde leeftijd hebben.

Mijn eerste werkdag herinner ik mij nog heel goed, samen met Ciska de winkel in om alles te leren over brood, het kassasysteem, de producten en over onze klanten. Als nieuweling hoorde ik al heel snel bij het Toebast team omdat ze mij het warme gevoel gaven, we doen dit samen! Mede door de medewerkers maar zeker door Ciska en Dennis was elke zaterdag een feestje. Elke zaterdag ging ik weer met plezier met mijn collega's aan het werk en zag ik weer onze leuke vaste klanten. Met de een maakte je een praatje, de ander kende je van gezicht en met die ene klant kon je elke week weer lachen. Als ik aan Bakkerij Toebast terug denk vind ik het contact wat het team met de klanten heeft heel bijzonder, ze kennen de klanten en stralen een warm gevoel uit.

Zaterdag 29 april 2017 was mijn laatste werkdag bij Dennis en Ciska. Ik moest helaas stoppen met het werk bij Bakkerij Toebast omdat ik een andere droom had. Ik wilde gaan vliegen en dit was niet meer te combineren met het werk bij de Bakkerij. Ik heb mezelf in de 2 jaar bij Dennis en Ciska heel erg kunnen ontwikkelen en heb veel geleerd. Telefonische bestellingen aannemen, met het nieuwe kassa systeem werken, het contact met de klanten en dit alles heeft mij heel veel bijgebracht.

Nog zoveel mooie en leerzame herinneringen kan ik ophalen. Maar ik wil niet afsluiten voordat ik Dennis en Ciska nog een heerlijke toekomst wens, en ik vertrouw erop dat Fabienne het stokje met evenveel plezier en energie voor het Toebast team en de klanten op een dag op zich zal nemen.

Lieve Dennis en Ciska, bedankt voor alles wat jullie voor ons gedaan hebben in de afgelopen 25 jaar, ik ben er trots op deel uit gemaakt te hebben van jullie warme Bakkerij.

Heel veel liefs, **Pien van Deuveren**”

25 jaar, daar mogen jullie trots op zijn!

"Ciska en Dennis,

Er is ons te oren gekomen dat de zaak bakker Toebast 25 jaar bestaat. Allereerst wil ik jullie daar van harte mee feliciteren. Wat een prestatie!

Ik heb 7 jaren bij jullie gewerkt. Ik weet nog goed dat we de "sollicitatie procedure" hadden. Telefonisch zou het op niks uitdraaien waarop we tegen elkaar zeiden, laten we elkaar toch even treffen. Dat hebben we gedaan en daar heb ik geen spijt van gehad. Ik hoop jullie ook niet.

7 jaar ben ik met heel veel plezier naar het werk gegaan. En daar hebben we echt veel lol gehad. Vooral samen Dennis, aan de bank. Als de winkeldames ons uitdaagde, nou dan was het hek van de dam.

Wat me nog heel erg bij staat is het bezoek van de vertegenwoordiger van Gist Brocades. 's middags, we waren bijna klaar en we waren overduidelijk, de hele bank lag vol, krentenbollen aan het maken. De beste, wellicht achteraf, arme man kwam binnen en stelde ons de retorische vraag: "wat zijn jullie aan het maken"? overal dus deegstukken vol met krenten, en rozijnen he! We keken elkaar aan en ja dat was echt zo dan begrepen wij elkaar, toen kwamen de opmerkingen. Nou eeh, gevuld speculaas, slagroomgebak, borstplaat. Echt, we kwamen niet meer bij. De man droop echt af.

Wat me ook bijstaat is het contact met de leveranciers en ook dat je "op zich" altijd rustig bleef. Gewoon even opnieuw beginnen zei je dan. Ik weet ook nog wel dat we een keer zijn wezen varen, ik denk 2 keer. Een keer in Nijkerk, Floris mee, Ton mee, jij en ik. Paste maar net in die rubberen schuit. God wat een lol!

Van vrijdag op zaterdag kwamen de kinderen wel eens uit bed. Op de werkbank, bolletjes in de puntjes machine gooien. Dat is inmiddels ook wel veranderd denk ik? Ik zag dat Fabienne onder contract staat bij de zaak. Kleintjes worden groot.

Eén foto moet je even verwijderen van facebook, samen met je dochter naar Ajax? Waar is de opvoeding gebleven? Laten we maar niet spreken over mijn cluppie!

Ik heb natuurlijk veel met jou Dennis samen gewerkt, en weinig met Ciska, maar de feestdagen was natuurlijk echt een "feest".

Wegwezen dacht ik altijd voordat de grote bestellingenkar de bakkerij binnen komt. Want dan konden we er niet meer bij! Dat deed jij altijd Ciska toch? Alle bestellingen klaar leggen, veel werk. Knap hoor!

Verbouwing van de winkel heb ik natuurlijk ook live meegemaakt en niet te vergeten de bedrijfsuitjes. "Karten met Hannie".. De uitkomst weten we nog wel...

Tijdens jullie wintersport vakanties kwamen, ik weet niet of ik het goed schrijf, Tamme en Heleen naar Hoevelaken. Ik weet nog goed dat we het alarm anders hadden ingesteld anders kon ik er niet o.i.d. De code die we hadden bedacht werkte niet naar behoren dus het alarm ging af. Wat een pleures herrie was dat. Echt. Maar daar schrok ik niet zo van hoor. Het was meer dat Tamme in z'n onderbroek naar beneden kwam. Tjonge zeg, had dan een lekker ding laten komen.... Ik schrok me kapot! Uiteindelijk is het goed gekomen.

De sinterklaasfuifjes en ga zo maar door.

Ik heb nogmaals met erg veel plezier bij jullie gewerkt. Ook veel geleerd van jou Dennis. Plannen, organiseren en de rust die je daarbij had! Ook de filosofie van weinig bestellingen, kom maar in onze winkel is er één om te onthouden. Wat ga je trouwens op je vader lijken met die bril op je neus Dennis!

De laatste ontmoeting die we gehad hebben was op de bakkersbeurs. Ik vond je daar wel wat negatief over de "Vakschool". De school waar jullie elkaar ontmoet hebben. Zaken zijn veranderd Dennis, onderwijs veranderd en alles heeft te maken met geld. Ik zou je van harte willen uitnodigen om bij ons zitting te nemen in de Robo en ik zou je ook willen uitnodigen om eens een broodexamen te komen afnemen. Wellicht houdt dit in dat je dan een assessoren training moet volgen maar daar kunnen we het dan eens over hebben!

Ciska en Dennis, heel veel gezondheid en succes voor in de toekomst. Gezondheid op één, de rest zal volgen.

Hartelijke groeten, **Martin en Ageeth, Tim, Bram en Maud."**



Tussen 2 opleidingen in..



"16 Jaar geleden bleek mijn opleiding niet zo te zijn als ik verwacht had. Besloot een jaartje te werken en daarna te starten met een nieuwe opleiding. Nu zoveel jaar later zit ik nog steeds tussen

2 opleidingen in. Toebast voelt als een 2e huis. Een plek waar ik mezelf kan zijn. Een plek waar ik met fijne collega's een gezellige, veilige en vertrouwde werkplek heb. En waar Dennis en Ciska altijd voor ons klaarstaan. Voorlopig ben ik nog niet van plan om aan een nieuwe opleiding te beginnen... Ik hoop eerst met jullie een start te maken met de volgende 25e jaar. Van harte gefeliciteerd met jullie bijzondere jubileumjaar!

Liefs **Bertina**"

"Dennis ziet abraham en Ciska zag saar. Ook zijn jullie al 25 jaar een getrouwd paar. Dag en nacht samen, dat zie je niet vaak. Toch hebben jullie al 25 jaar de zaak! Dit jubileum kan niet meer stuk! Mijn wens voor jullie is nog veel jaren liefde en geluk!"

- **Anja Snippers**

"De decembermaand vond ik altijd een heerlijke maand om te werken bij Bakkerij Toebast. Een maand vol gezelligheid, met z'n allen hard werken maar er wel iets leuks van maken. De geur van speculaas, alle mooie chocolade- en marsepeinfiguren en al het andere lekkers zijn voor mij een warme herinnering. En aan het eind van de maand werden we door jullie zelf verwend met al dat lekkers. Ik overweeg dit nog steeds wel eens als december-bijbaantje. ;) Ik wens jullie nog veel warme en lekkere decembermaanden toe!

Liefs, **Annemijn van Ravenhorst**"

"Allereerst natuurlijk gefeliciteerd met dit bijzondere jubileum! 25 jaar de leukste en gezelligste bakkerij van Hoevelaken en omstreken, probeer dat maar eens na te doen! En dan ook het geluk dat het bedrijf voort wordt gezet door



1 van jullie dochters (super meiden zijn het, maar dat terzijde), met haar eigen ideeën!! Hoe bijzonder is dat! Nu op naar de verbouwing van de winkel, wat vast een plaatje gaat worden! Hopelijk wel met een koffieautomaat met een duidelijk reservoir voor de bonen... zodat ik ze niet meer uit de watertank hoeft te vissen! Heel veel liefde, geluk en gezondheid!

Liefs **Brenda**"

"Als ik straks terug mag kijken naar mijn tijd als meisje van de bakker, dan denk ik direct aan alle gezelligheid die er elke zaterdag is, de eerste vaste klant aan het begin van de zaterdag, het wekelijkse raadsel, de rust tijdens het koeken strijken, de lach van de tevreden klant, de leuke uitjes en avonden die er worden georganiseerd, De Foute Party was dan toch ook echt wel mijn favoriet en de klanten die het geluid van de klanten pas na doen bij het scannen... Ik wens jullie alle geluk en succes toe voor de volgende 25 jaar!

Liefs, **Laura Roman Vals**"

"Een echt familiebedrijf waar keihard wordt gewerkt en daarnaast altijd tijd is voor gezelligheid en een kop koffie. Waar ik gelukkig ook ooit een klein deel van uit heb mogen maken. Ik



vergeet nooit hoe ik samen met Fab aan het einde van de zaterdag alles schoon mocht maken en hoe gefascineerd ik was door de bolletjes machine. Het meest keek ik uit naar het einde van het schoonmaakritueel. Puur omdat we dan met de hoge druk luchtspruit onze schoenen (en dus niet alleen onze schoenen) schoon konden spuiten. We hadden de grootste lol! Ik hoop dat ik nog lang mag komen helpen als dat nodig is en ik vind het geweldig te zien hoe het als bedrijf blijft groeien, met alle mooie plannen voor de toekomst.

Mijn wens voor Dennis & Ciska: Dat ze nog vele jaren samen hun prachtige bedrijf voort mogen zetten. En dit met succes hopelijk overdragen zodat het kan groeien als familiebedrijf. Daarnaast natuurlijk veel liefde en dat jullie nog lang mogen genieten van alle mooie dingen om jullie heen en met jullie lieve gezin !

Kus **Lotte**"

“Ik blijf altijd bij Toebast, ik ga nooit weg
Jullie zijn toppers met een goed hart!
Je smeert een broodje van Toebast met
liefde en daarbij drink je een mok vol
levenslust.



Genieten zoveel je kunt en
spaar mooie momenten!

Een dikke knuffel,
Eline”

“Lieve Dennis en Ciska,

Gefeliciteerd met jullie 25-jarig jubileum!
Ik ken jullie alweer een lange tijd, doordat
ik via mijn zus een bijbaantje kreeg in de
bakkerij. Ongeveer een half jaar heb ik bij
jullie schoongemaakt en met veel plezier
genoten van alle verhalen en gezelligheid die
er was in de bakkerij!

Nog steeds kom ik regelmatig bij jullie voor de
boodschappjes, maar ook voor een praatje.
Veelal met een lach, maar soms ook met
een traan. Jullie zijn ontzettend lieve, warme
mensen met een gouden hart! Geniet van alle
festiviteiten samen met de kinderen en ik zal
nog vaak bij jullie komen! Ook voor een kopje
thee/koffie met een heerlijk koffiemeisje.

Heel veel liefs **Joke Brons**”

“Lieve Dennis en Ciska,

Vol Vreugde en Vuur begonnen jullie op jullie
25ste én dus ook 25 jaar geleden aan een
groot avontuur...

Een avontuur met zoveel liefde. Wat gewoon
lijkt op een warm hondje, zodat jullie Samen
een nest met puppy's vormen: Samen
spelen, eten, werken en slapen. EN DAT AL 25
JAAR. Dat verdient een bloemetje, ECHT waar!

Liefs **Frouwkelien**”

“Ik kan me nog als de dag van gisteren
herinneren dat Dennis en Ciska bakkerij van
Montfrans 25 jaar geleden overnamen.
Ik was toen ook net mede eigenaar geworden

bij T. van der Maten & Zn. Wij leverden bakkerij van Montfrans met
grondstoffen. We hebben Dennis destijds nog geholpen met het
aanschaffen van verschillende bakkerij gereedschappen, eigenlijk
had hij het geld niet meer om het direct te betalen. We hebben alles
gewoon besteld en neergezet in de bakkerij. De betaling heeft later
plaatsgevonden. Dat was mijn eerste kennismaking met Dennis en Ciska.
Elke 14 dagen kwam ik op bezoek om de bestelling op te nemen. Zo ging
dat vroeger nog. Ik heb de bakkerij zien groeien, vooral de verbouwing
was een grote stap.

Toen ik mijn bedrijf verkocht in 2003 aan Beko weet ik nog dat Dennis
zei, ik ga met je mee, maar als jij weggaat bij Beko stop ik ook. Ik ben nog
steeds bij Beko en bakkerij Toebast is nog steeds trouw lid.

Nu is de bakkerij uitgeroeid tot een prachtige ambachtelijke bakker, die
dagelijks de lekkerste producten maakt.

“Ik wil Dennis en Ciska bedanken voor de prettige samenwerking de
afgelopen 25 jaren en wil jullie nog vele gezonde jaren wensen samen in
de bakkerij.

Met vriendelijke groet, **Theo van der Maten.**”

“Lieve Ciska & Dennis,

Gefeliciteerd met jullie 25-jarig huwelijk én met het 25-jarig jubileum
van Bakkerij Toebast! Ik heb jarenlang met veel plezier bij jullie gewerkt
en hoop dat jullie de winkel nog vele jaren draaiende houden met
elkaar. Een belangrijk ingrediënt van jullie succes is volgens mij dat jullie
het vertrouwde assortiment steeds weer aanvullen met een nieuw en
verrassend product. Heel veel geluk toegewenst!” - **Dietrix Veldhuizen-
van der Veer**

“Lieve Dennis en Ciska,

Jeetje, 25 jaar bakkerij Toebast! Nou woon ik zelf al twintig jaar niet meer
in Hoevelaken maar volgens mij zijn jullie niet meer weg te denken uit
het dorp. Een begrip geworden na al die jaren bakkerij Montfrans. Ik
kwam in de bakkerij te werken toen die nog van Jan en Anneke was.
Binnen een jaar werd bekend dat jullie de zaak gingen overnemen.
Ik heb een geweldig leuke tijd in die eerste jaren van jullie bedrijf gehad.
We hadden een vast team jonge meiden op de zaterdag waar we veel
lol mee hadden. Ik heb er veel goede herinneringen aan. Een van de
dingen die me is bijgebleven, is dat we best veel verantwoordelijkheden
kregen. Ieder kreeg zijn eigen taken op de zaterdag en daardoor liep het
gesmeerd. Ik herinner me dat ik om 7 uur moest beginnen en dan moest
zorgen dat al het gebak in de winkel kwam te staan. Dat moest ik dan
de rest van de ochtend in de gaten houden en bijvullen. Jullie gaven ons
veel vertrouwen dat we de winkel goed lieten draaien. Om 16 uur sloot
de winkel en dan bleven Mariëlle en ik nog een uur schoonmaken. Radio
hard aan en gaan met die zwabber!

Jullie deelden veel van waar jullie mee bezig waren, zoals het ontwikkelen van nieuwe producten. Daardoor heb ik me altijd volwaardig onderdeel van jullie bedrijf gevoeld, hoewel ik in feite alleen op de zaterdag en in de vakanties werkte. Ik ben wel eens mee geweest naar een beurs waar we nieuwe bedrijfskleding gingen uitzoeken, we hadden leuke personeelsfeestjes (ik herinner me karten en een soort sprookjesfeest) en hele drukke maar gezellige werkdagen met kerst en oud & nieuw. Maar bovenal een hele goede onderlinge sfeer in de winkel en de bakkerij.

Ik heb veel geleerd van het werken in jullie bedrijf en veel van de ervaringen meegenomen in mijn latere werkende leven. Ik wens jullie nog vele goede jaren in jullie mooie zaak.

Lieve groeten, **Karijn Delen**"



"Dag Dennis en Ciska,

Wij, Anja van Beek en Rabiye Kunt zijn bij elkaar gekomen om herinneringen op te halen van de tijd dat wij bij jullie hebben gewerkt. Rabiye Kunt van 1988 tot 2004 en Anja van Beek van 1994 tot 2001. Wij zijn mee overgegaan met de inboedel van Bakkerij Montfrans naar jullie en hebben dus de geboorte, de start, van Bakkerij Toebast meegemaakt. Jullie hebben een mooi bedrijf opgestart met heel veel mooie situaties, het was altijd gezellig, er werd hard gewerkt en we deden het alijd met elkaar. Peter Blokhuis (helaas overleden) en Rabiye waren de banketbakkers en zagen samen met Dennis de ochtendglorie komen voor weer een voedzame mooie dag in ons dorpje Hoevelaken.

We herinneren ons Willy, de eeuwig vegende Willy, altijd in de weer met de bezem. Kees en Mieke van de opticien, die iedere dag even kwamen buurten, vandaar de naam buurman en buurvrouw. En natuurlijk Floris de stagiaire van toen, inmiddels uitgegroeid tot jullie banketbakker. Ook Hermien was toen al een fantastische kracht in de winkel, van alle markten thuis en altijd bereid om hard te werken. Een toffe, lieve meid. Wij hebben het altijd goed gehad bij jullie, niets kwamen wij te kort, altijd met lol en met veel plezier voor jullie gewerkt. Samen zijn wij een onderdeel van dit mooie verhaal geworden.

Al vijftientig jaar te kust en te keur,
Gaven jullie de zaak Toebast sprankelende kleur,
Aan het samenzijn, in den huwelijken staat,
Wij hopen dat het zo ver gaat,
Want daar alleen kan liefde wonen,
Daar alleen is het leven zoet,
Waar zo een fantastisch koppel,
De dagen als een feest begroet.

Van Harte Gefeliciteerd met jullie 25 jarig bedrijf en ga zo door het is jullie gegend.

Met vriendelijke groet, Rabiye Kunt en Willem en Anja van Beek"



NAMENS ZEELANDIA

“Met veel plezier denk ik terug aan de actie met de Vikorn-ijskrabbers. De voorpret was al erg leuk bij het maken van de teasende video's in Zierikzee maar een nachtje doorhalen in Hoevelaken om alle auto's te voorzien van een ijskrabber en een actieflyer was heel tof. Tof omdat alles op z'n plek viel en het een mooi één-tweetje was tussen klant en leverancier. Het enthousiasme kwam van twee kanten en dan werkt het ook. Prachtig toch dat Dennis (zonder dat wij ervan af wisten) de radiozenders had geïnformeerd over de actie en die nacht live op de radio te horen was.

“Tof omdat alles op z'n plek viel en het een mooi één-tweetje was tussen klant en leverancier.”

Vaak zeggen we bij Zeelandia dat we meer willen zijn dan een leverancier die alleen grondstoffen in het magazijn van onze klanten schuift, maar daar heb je wel klanten voor nodig die daar voor open staan. Toebast is zo'n klant! Bedankt voor de fijne relatie en samenwerking! Van harte gefeliciteerd met jullie jubileum.

Leo Nouwen

Sr communicatiemedewerker Zeelandia

“Bij bakkerij Toebast voel ik me altijd welkom, en wat hebben we toch heerlijke gesprekken en analyses gehad over het ontstaan van bepaalde technisch problemen. En, natuurlijk over hoe we dat gaan oplossen. De problematiek van jaren geleden met de remkasten zal ik nooit vergeten! Een hoogtepunt dat ik ook nooit meer zal vergeten was de Vikorn ijskrabber actie. Midden in de nacht heel Hoevelaken voorzien van ijskrabber, wat was het koud die nacht, en wat was de koffie lekker bij terugkomst in de bakkerij! Dennis, bedankt voor de fijne, eerlijke en leuke discussies.

Rob van Dillen

Manager TCS bij Zeelandia

“Beste familie Toebast, lieve Ciska en Dennis,

Een kort berichtje vanuit het noorden van Nederland! Als je Toebast zegt dan staat dat voor kwaliteit in producten! Lieve mensen met het hart op de juiste plaats waar je altijd welkom bent. Geweldig om je jaren lang te hebben mogen bezoeken

voor Zeelandia. De manier waarop jullie de zaak hebben opgebouwd en de gedrevenheid kan ik zeer waarderen en verdient groot respect! Voor de toekomst wens ik jullie veel succes en gezondheid! De nieuwe generatie staat klaar en ik weet zeker dat met jullie op de achtergrond ook Fabienne er een succes van zal maken!

Erik Smit

Verkoopadviseur Zeelandia

“Het is voor mij ongeveer 35-36 jaar geleden dat ik Opa Toebast (de vader van Dennis) bezocht in zijn bakkerij waar ik Dennis, in mijn beleving als jong menneke, wel eens zag rondlopen. Ik was daar altijd op maandagmorgen heel vroeg want opa Toebast bakte, bakte en bakte.

Hij had een zeer eenvoudig assortiment, zoals witbrood, bruinbrood en een beetje volkorenbrood. Volgens mij was er nog geen kleinbrood en krentenbollen. Hij gaf altijd snel zijn order aan mij door. Vooral veel Luctor, waar destijds eigenlijk alles mee gebakken werd. Dan ging hij zijn bestelauto laden om te gaan venten. Een winkel was er niet, het was een soort boerenschuur naast of tegen het woonhuis.

Derving was er nauwelijks, want hij wist altijd haarfijn hetgeen te gebakken dat ook kon worden uitgevent. De bakkerij was eenvoudig ingericht, een kneedmachine, een oven, een comptonmachine. Geen luxe maar alles wat je nodig had, stond er. Het was een mooie tijd, ik kwam graag in Beneden-Leeuwen.

Gefeliciteerd met jullie jubileum

Jan Hack

Gepensioneerd 'handelsreiziger' bij Zeelandia

“Bij bakkerij Toebast voel ik me altijd welkom, en wat hebben we toch heerlijke gesprekken en analyses gehad over het ontstaan van bepaalde technisch problemen. En, natuurlijk over hoe we dat gaan oplossen.

De problematiek van jaren geleden met de remkasten zal ik nooit vergeten!

Een hoogte punt dat ik ook nooit meer zal vergeten was de Vikorn ijskrabber actie.

Midden in de nacht heel Hoevelaken voorzien van ijskrabber, wat was het koud die nacht, en wat was de koffie lekker bij terugkomst in de bakkerij!

Dennis, bedankt voor de fijne, eerlijke en leuke discussies.

Rob van Dillen

Manager TCS bij Zeelandia"

"25 jaar bakkerij Toebast. Schrok toen ik het getal 25 nog eens las en tot me door liet dringen. Pfff... Mijn eerste herinnering aan Dennis was het moment dat hij werkte bij bakker Jos (Knippenborg) in Zieuwent, diep in de Achterhoek. Ik was daar als hulpje zaterdags aan het werk en heb Dennis leren kennen als een leergierige prettige collega die echter ook een duidelijke eigen mening had en deze ook hardop durfde te verkondigen. Dat was toen zeker niet vanzelfsprekend maar iedereen kon het van Dennis hebben.

Het volgende moment dat Dennis, en toen dus ook Ciska, weer voor mij in beeld kwamen was het moment dat ze al de huidige bakkerij in Hoevelaken overgenomen hadden. Ik was destijds nog proefbakker bij Zeelandia en had in die hoedanigheid zeer regelmatig contact over technische zaken aangaande de kwaliteit van de producten.

Het grappige en dat was en is in bakkend Nederland nog steeds best wel uitzonderlijk, was dat Ciska, natuurlijk met haar "Vakschool Wageningen" bakkerij achtergrond, ook heerlijk mee de discussie aanging als het ging over de productie en kwaliteit van hun brood en banket. En dat ging altijd in een open discussie met respect voor een ieder zijn mening. Later in mijn rol van verkoopleider nog veel vaker aan de Westerdorpstraat in Hoevelaken geweest om te sparren over ondernemerschap en de toekomst van onze prachtige branche. En weer altijd in een prettige sfeer waarbij mij wel duidelijk was dat Ciska en Dennis aan

elkaar gewaagd waren (en zijn) en dan komt duidelijk het beste van beiden naar boven. Kan enkel maar heel veel respect hebben voor jullie enorme gedrevenheid en ondernemerschap.

Een bedrijf dat fijne, loyale mensen in dienst heeft en waar je toch graag (mee) zult willen werken.

Voor mij, en we hebben het er regelmatig over gehad, hebben jullie een onderneming dat een voorbeeld is voor de ambachtelijke bakkerij in Nederland. Up to date zowel in de bakkerij alswel in de winkel. Jullie assortiment is modern maar niet té, en daardoor uitstekend passend bij de klanten uit Hoevelaken en de regio er om heen die jullie bedienen. Een bedrijf dat fijne, loyale mensen in dienst heeft en waar je toch graag (mee) zult willen werken.

25 jaar bakkerij Toebast; een prachtige (voorlopige) kroon op jullie werk. Dat er, met ook de volgende generatie, nog vele jaren mogen volgen. Van harte gefeliciteerd!

Reginald Weeber

Verkoopleider Zeelandia Nederland"



